S
240

Vollkommene
Büttner- oder Küferlehre.

Diese enthält:

Wie
ein Faß zum Visiren kann aufgerissen werden:
auch
wie runde, ovale, ey- und korbförmige Faße
ohne und mit 6, 8, 10, 12 und mehr Ecken, sammt
quadratischen und cubischen Visirstäben systematisch
zu machen sind:
sodann wie
Weinhändler, Büttner und Kellerer
verdorbene Weine wieder zurecht bringen,
helle machen, und
geringe verbessern können:
wie
Wein- und Biereßig kann gesotten, und
verdorbener wieder zurecht gebracht werden;
auch wie
Branntweinbrenner
alle mögliche Gattungen Liqueurs machen können.

Schweinfurth,
verlegts Jak. Sam. Fr. Riedel, Commerzien-Commissarius und privil. Buchhändler.
1794.

Vorrede.

Es hat sich eine Gesellschaft, welche aus Gelehrten, Künstlern und geschickten Meistern von unterschiedlichen Handwerkern bestehet, in der Gegend des Maynstroms, bey Wirzburg, entschlossen, jungen Künstlern und Handwerkslernenden, welche nicht überall Gelegenheit finden das zu lernen was sie sich wünschen, auf solche Art an die Hand zu gehen, daß sie, ohne große Kosten, alles das, was irgend Künstliches in ihre erlernte Wissenschaft, oder Handwerk, einschlägt, auf das Pünktlichste, für sich selbsten, in dem jenigen Theil, der für ihre Kunst oder Handwerk geschrieben, werden lernen können: Wobey zugleich Wissenschafften sollen mit vorgetragen werden, die zwar nicht zu der und jener Kunst, oder Handwerk absonderlich gehören, jedannoch aber einigen Bezug dahin haben. Man will dahero jeden Theil, der für diese Kunst, oder für jenes Handwerk geschrieben ist, alleine, doch alle in einerley Format, drucken lassen, um denenjenigen die Kosten zu ersparen, welche nicht alle Theile sich anzuschaffen, nöthig haben.

Die zu erst heraus kommende Theile, werden für Maler, Bildhauer, Büttner, Schreiner, Schönschreiber, Goldschmiede, Gürtler, Schlosser, Maurer, Orgelbauer, Uhrmacher, Drechsler ꝛc. ꝛc. alles das, was nicht allgemein, sondern was künstlich ist, in sich fassen, welches mit nöthigen in Kupfer gestochene Figuren, soll erkläret werden.

Der Erste dieser Theile, ist für Büttner oder Küfer, und zugleich für Weinhändler, Kellerer, Wein- und Biereßigsieder, dann auch für Brantweinbrenner geschrieben; darinnen im ersten Abschnitt alle Arten runder Faße mit Ecken; ovale oder Eyförmige, auch Korbförmige, ohne und mit Ecken, regelmäßig und haltbar zu machen, gelehret werden. Dieses Abschnitts können sich auch Maurer und Zimmerleute, zu verdruckten Gewölben und Schwiebbögen, bedienen.

Der zweyte Abschnitt, enthält die Pflegung und Verbesserung des Weins.

Der dritte Abschnitt die Wein- und Biereßigsiederey.

End-

Endlich im vierten Abschnitt, wird von der Brantwein = Brennerey und hauptsächlich von denen daraus zu machenden Liqueurs, ausführlich gehandelt; auf welche Abschnitte der Weinhändler so wohl, als das Büttnerhandwerk seinen Bezug hat, wie aus folgenden das Mehrere zu ersehen ist.

Würde jemand von Herren Gelehrten, Künstlern, oder geschickten Handwerksmeistern, unsere Gesellschaft, mit neu = erfundenen Beyträgen, zur Aufnahme guter Künste und Wissenschaften, beehren wollen; so wird solches öffentlich bekannt gemacht, und des Herrn Erfinders Name beygesetzt werden; weßhalb zum Korrespondenten dieser Gesellschaft, an welchen man sich, nöthigen Falls, wenden kann, als Mitglied, gewählet Unterschriebener,

Johann Heinrich Zang,
in Maynstockheim
bey Wirzburg.

Erster Abschnitt,
vom Faßmachen.

Erste Aufgabe.

Diese lehret
das Aufreißbret machen, und den Gebrauch desselben.

Suchet erste Tafel Figur 1. und 2.

Machet von harten Holz, nach dem Winkelhacken, ein recht winklicht Bret, 6. Zolle lang und 6. Zolle breit. Theilet die Seite b, c, und die Gegenseite d, e, jede in 6, richtige Zolle. Bey b, gegen c, theilet den äussersten Zoll in zween Theile bey f, ziehet von f, als dem einen halben Zoll, hin auf das Eck d, eine Linie, und schneidet nach dieser Linie den halben Zoll, schrege hinweg. Theilet auch unten von e, nach d, den äussersten Zoll, in

zween gleiche Theile, bey g, ziehet eine Linie von g, auf das Eck c, und schneidet nach dieser Linie den halben Zoll gleichfalls so schrege hinweg; so ist das Aufreißbret fertig zu sehen bey Figur 2. Tafel 1.

Der Gebrauch bestehet darinnen.

Stellet den vierspitzigen Zirkel nach diesem Brete also, daß die langen Füße die lange Seite des Bretes b, d, in sich begreifen, und richtet die beyden kurzen Schenkel des Zirkels, nach dem schmalen Theil des Bretes b, c.

Mit solcher Zirkelstellung werden die Dauben abgestochen zu Bauch und zu Kopf, nach welchen Stichen solche alsdann gefüget werden. Auch werden die Faße nach diesem Brete aufgerißen, wie die 6te Aufgabe lehret.

Diese Zirkelstellung trift nach der, in folgend zweyter Aufgabe, beschriebenen Pyramide, richtig ein; dahero man solche Pyramide nicht nöthig hat: doch soll dieselbe aufzureißen, hier beschrieben werden.

Zweyte Aufgabe.

Die Pyramide zu reißen und den Gebrauch derselben. Tafel 1. Figur 3.

Wenn der Fügmodel aufgerissen ist, nach der 3ten Aufgabe, so behaltet, nach jeder Stellung, den Zirkel unverruckt, und ziehet

1.) Auf eine gestreifte Daube eine gerade Linie.

2.) Mit des Fügmodels Zirkelweite, stellet den einen Fuß des Zirkels in den Bauchriß der Daube, in den Punkt 18, und traget diese Weite, auf der Linie hinauf in den Punkt 1.

3.) Theilet diese Weite von 1. bis 18, mit 18, Stichen in 17. gerade Theile.

4.) Stellet den einen Fuß des Zirkels in 1, nehmet die Weite bis 2, traget solche rechts und links auf den Bogen den ihr vorhero schon aus 18, durch 1, gerissen habt, in a, und b.

5.) Ziehet von 18, zu a, und von 18, zu b, Linien, so habt ihr eine Pyramide.

6.) Oefnet den Zirkel von a, bis b, lasset den einen Fuß in a, stehen, und mit dem andern Fuß stehet auf der mittlern Linie den Punkt c. Wenn nun die Linien recht gerissen

rissen sind, so muß der Zirkel aus c, just in b, einschlagen.

7.) Oeffnet den Zirkel von c, bis 18, setzet in 18, und reißt den Bogen d, c, e.

8.) Theilet auf der mittlern Linie die Weite i, c, in zween Theile bey f, setzet den Zirkel in 18, und reißet durch f, den Bogen g, f, h.

9.) Nehmet die Weite d, e, traget solche aus e, in k, reißet aus 18, den Bogen i, k, l.

Der Gebrauch dieser Pyramide ist, den vierspitzigen Zirkel darnach zu stellen, um die Dauben nach solcher Stellung fügen zu können.

Zu runden Faßen stellet man des vierspitzigen Zirkels lange Füße in a, b,: die kurzen Füße aber müssen in d, e, gerichtet werden; alsdann stehet er recht, die Dauben darnach zu fügen, und müssen die Fugen, zu beyden Seiten, just bis auf die bemerkten Zirkelstiche gehen.

Nach solcher Richtung des Zirkels, kann man ein Faß von 1, 2, Eymern, und auch von 10, und mehr Fudern machen, ohne dem Zirkel eine andere Richtung zu geben, weil diese Stellung aus der Pyramide so wohl in die Verkleinerung als Vergrösserung gehet.

Zu ovalen Faßen, oder zu Butten, werden die langen Spitzen des Zirkels gleichfalls in a, und b, gestellet, und die kurzen Spitzen nach der Weite g, h, gerichtet.

Zu Rhein oder Stuckfäßern, werden gleicherweise die langen Zirkelspitzen in a, und b, gestellet, und die Kurzen nach der Weite i, und l, gerichtet.

Dritte Aufgabe.

Den Fügmodel zu einem runden Faß richtig zu machen. 1te Tafel Figur 4.

1.) Nehmet mit dem Zirkel die Hälfte von der Bauchlinie eures schon vorgezeichneten Faßes, von h, zu d, in der Zweyten Tafel Figur 1, reißet mit solcher Weite, auf ein Bretlein, daraus ihr den Model wollet machen, einen Zirkelbogen a, b, Figur 4, Tafel 1.

2.) Drucket den Zirkel in beliebiger Weite zu, setzet auf das Ende des Bogens a, und ziehet aus a, den kleinen Bogen c, d, daß derselbe den Bogen a, b, in e, durchschneidet.

3.) Mit eben der Zirkelweite setzet in den Durchschnitt e, und ziehet den kleinen Bogen

a, c, d,

a, c, d, also, daß es in c, und d, Durchschnitte gibt.

4.) Ziehet eine Linie durch c, d, wo sich die Bögen durchschneiden; so ist der Model aufgerissen, und wird nur noch ausgeschnitten.

Vierte Aufgabe.

Den Setzreif zu einem Faß zu machen.

1.) Ziehet eine Linie, so hoch der Boden des Faßes soll werden, auf den Werkstatt Boden.

2.) Nehmet die Zirkelweite, mit welcher der Model eures vorhabenden Faßes ist aufgerissen worden, machet mit dieser Weite sechs Theile auf die gezogene Linie.

3.) Bandet einen Reif, von ungefehr dieser Größe, und macht außerhalb ein Zeichen daran.

4.) Setzet dieses Zeichen des Reifs just auf den Anfang der gezogenen Linie, und lasset solchen Reif, gleich einem Rade, auf der Linie einmal herum laufen, bis zum Ende des sechsten Theils. Trift das Zeichen just auf das Ende des sechsten Theils, so ist der Reif recht: wo nicht, so machet solchen Reif, nach Erfodern, enger, oder weiter, bis das Zeichen gehörig eintrifft.

Dabey kann man merken, daß solcher Reif wohl darf etwas Weniges kleiner seyn als die Linie, aber nicht größer. Man setzet so fort den Reif aus, und arbeitet ganz sicher nach solchem.

Fünfte Aufgabe.

Den Bodenmodel zu machen.

1te Tafel, Figur 5.

Der Bodenmodel wird zu allen Faßmachen gebraucht, sie mögen rund, oval, Eyförmig oder eckigt seyn. Und um dererjenigen wegen, welche noch nichts vom Zeichnen verstehen, wird man bey sämtlichen Figuren dieses ersten Theils, nur blos die obern oder äußern Flächenriße, ohne Licht und Schatten, vorzeichnen, um ihnen hiedurch die Riße desto begreiflicher zu machen.

Zum Bodenmodel Figur 5. Tafel 1. ziehet also

1.) Auf ein Bretlein eine Linie a, b, die 18, Zolle lang ist.

2.) Nehmet mit dem Zirkel eine beliebige Weite, setzet die eine Zirkelspitze in g, und ziehet den kleinen Bogen c, f, d.

3.) Mit eben der Weite setzet in f, und ziehet den kleinen Gegenbogen c, g, d.

4.)

4.) Durch c, und d, wo sich diese Bögen durchschneiden, ziehet eine Linie c, d.

5.) Stechet nun unten bey b, einen halben Zoll ab gegen e, und ziehet von a, zu e, eine Linie.

6.) Nach der Linie a, e, schneidet den halben Zoll von dem Brete verlohren hinweg; so ist der Bodenmodel fertig.

Nach solchem Bodenmodel läßt sich richtig fügen; weil nach demselben die Senkung der Faße richtig eintrifft, sie mögen rund oder oval seyn. Und obschon ein ovales Faß nur halb so viel Senkung als ein rundes bekommt; so wird jedennoch nach diesem Bodenmodel gefügt. Dabey ist nur in Acht zu nehmen, daß an ovale Böden Spitzfugen müssen gefüget werden.

Sechste Aufgabe.

Ein rundes Faß aufzureißen, dasselbe nach solchem Riß visiren, und nach demselben zu verfertigen. 2te Tafel Figur 1.

Wenn ihr 5, 6, 8, mehr oder weniger Schuhe langes Holz habt, so verfahret also:

1.) Messet die Höhe von euren Böden so genau es seyn kann, und gebet dieser Höhe bey folgend zu ziehender Linie a, b, die halbe Kopfsdicke einer Daube zu, oder reißet

reißet die Linie a, b, um so viel länger als die Böden sind, auf den Werkstatt Boden.

2.) Leget das in der ersten Aufgabe Figur 2. gemachte Reißbret unten auf die Linie an den Punkt b, an, und reißet nach der Seite b. eine schief aufwarts gehende Linie b, c, Diese Linie muß halb so lang seyn, als euer Daubholz ist, das ihr zu diesem Faße brauchen wollt.

Hier wollen wir 6. Schuhe langes Daubholz annehmen, also wäre die Hälfte desselben 3. Schuhe, und so lang würde die Linie b, c.

3.) Wendet das Reißbret um, legt solches unten auf die Linie an den Punkt a, und ziehet wieder eine schrege auswärts hinauf gehende Linie, wie vorige 3. Schuhe lang, von a, zu d.

4.) Ziehet von d, zu c, eine Linie, diese heißt die Bauchlinie. Nach dieser wird der Fügmodel gemacht, wie die dritte Aufgabe lehret.

Und nun ist das halbe Faß aufgerissen.

5.) Drehet das Reißbret um, leget solches genau an d, auf der Bauchlinie, und ziehet die Linie d, f, schrege einwarts gehend, wieder 3. Schuhe lang hinauf. Dieses ist die zweyte Hälfte der 6. Schuhe langen Dauben.

6.)

6.) Wendet das Reißbret wieder um, leget solches auf der Bauchlinie an c, und ziehet eine 3. Schuhe lange Linie nach dem Reißbret, wieder schief einwärts gehend c, e.

7.) Ziehet von f, zu e, eine Linie als die zweyte Bodenlinie: Diese muß just so lang seyn als die untere Bodenlinie a, b, wenn der Riß richtig gemacht ist.

8.) Zeichnet auf der Linie a, d, die Gargel bey g, ein, so weit es erfoderlich ist: Davon sehet die eilfte Aufgabe. Hierauf kann man das Faß visiren, von dem Spund c, bis zu der Gargel oder Zarge g, wie der beygezeichnete Visirstab c, g, zeiget.

Nach dieser Umschreibung wird das Faß mit seinem rechten Form und Spitzung da stehen, und werden die Böden weder zu lang, noch zu kurz seyn. Darauf nach solchem Riß, die Arbeit sicher kann vorgenommen werden.

Siebente Aufgabe.

Ein ovales Faß aufzureißen, solches nach dem Riß visiren, und darnach zu verfertigen.

2te Tafel, Figur 2.

1.) Messet die Bodenstücke, wie lang solche sind, und gebet dieser Länge noch die halbe Kopfsdicke einer Daube zu, oder machet

die

die Linie a, b, um so viel länger als das Holz ist: Welche Linie ihr auf den Boden der Werkstatt zeichnet.

Da nun das Aufreißen eines ovalen Faßes geschiehet wie beym runden Faß; so könnet ihr nach der 6ten Aufgabe fortfahren, das Faß ganz aufzureißen, wie die Vorschrift dorten im Satz 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, besaget.

Dabey zu merken ist, daß ein ovales Faß auf der Seite liegend, nämlich zu Grund und Spund gezeichnet wird, welches blos den Unterschied machet, zwischen dem Riß eines runden Faßes.

Ein solch ovales Faß bekommt zu Grund und Spund einerley Spitzung mit dem Runden: Die Seiten aber haben gegen ein Rundes nur halbe Spitzung.

Achte Aufgabe.

Einen regelmäßigen Oval oder Ellipsis, auf 8. Stiche zu reißen, der zugleich den Setzboden zu dem in vorig siebenter Aufgabe beschriebenen ovalen Faß kann geben.

3te Tafel.

1.) So hoch der Setzboden oder der Oval soll werden, ziehet eine Linie a, d. Diese muß gleich seyn der Linie c, d, in

der

der Figur 2. der zweyten Tafel, nämlich der Bauchlinie.

2.) Theilet diese Linie in drey Theile, a, b, c, d.

3.) Setzet den Zirkel in b, nehmet die Weite zu a, und reißet einen Zirkelbogen, ungefehr von f, zu g, a, i, bis e.

4.) Mit eben dieser Zirkelweite reißet aus c, noch einen solchen Bogen von f, zu h, d, k, bis e, also, daß sich beyde Bögen in f, und e, durchschneiden.

5.) Behaltet diese Weite, und traget solche aus a, in g, und aus a, in i. Desgleichen traget solche aus d, in h, und aus d, in k.

6.) Oeffnet den Zirkel von a, bis c, setzet einen Fuß in e, wo sich die Bögen durchschneiden, und ziehet den Bogen von g, zu h.

7.) Nun setzet mit unverrucktem Zirkel in f, wo sich die Bögen kreuzen, und ziehet den Bogen von i, zu k, so habt ihr einen richtigen Oval in a, g, h, d, k, i, der einen Setzboden vorstellet auf 8. Stiche.

Neunte Aufgabe.

Wie die Fügmödel zu ovalen Faßen zu machen sind. 3te Tafel.

1.) Der runde Model oben bey a, wird nach dem Zirkelriß g, a, i, und nach der Linie a, b, gemacht.

2.) Der flache Model bey f, wird nach dem Bogen g, h, (oder i, k,) und nach dem Durchschnitt der Bauchlinie e, f, gemacht. Wie Tafel 3. zu sehen ist.

Zehente Aufgabe.

Von den Seiten oder Senkung der Fäßer.

Es mag ein Faß beschaffen seyn wie es will, nämlich weit und kurz, oder enge und lang; so wird ihm die Senkung ein- wie das andermal folgender Art gegeben.

1.) Nehmet eine gerade Ruthe, messet die Weite des Faßes von der einen Seite der Gargel g, bis zu b, der andern Seite.

2.) Messet dieses Maß mit einem Zollstabe: so vielmal 18, Zolle solches in sich begreift, so viel halbe Zolle gibt man einem runden Faß Senkung.

Ein

Ein ovales Faß

bekommt nur halb so viel Senkung, nämlich auf jede 18, Zolle, einen Viertelzoll.

Die Senkung oder Schrege der Köpfe wird nach der Schrege der Fuge am Fügmodel gemacht.

Eilfte Aufgabe.

Von der Zarge oder Gargel.

Messet die Dicke der Köpfe an dem Faß; zu solcher Dicke nehmet noch die halbe Breite von der Gargel, und machet die Köpfe um so viel länger, als sie dicke sind: und reisset die Zarge so tief ein, als sie breit ist, damit solche viereckig wird.

Zwölfte Aufgabe.

Faßthüren aufzureißen und einzurichten.

4te Tafel.

1.) Reißet in die Mitte des Faßbodens ein Linie senkrecht von oben herab 1, 6.

2.) Zu einem Faß das 1, bis 2, Fuder hält, nehmet 17, Zolle: hält aber ein Faß mehr Fuder, so nehmet 18, Zolle, und traget solche von 6, unten am Boden hinauf in 1, auf der Linie.

3.) Nehmet den Thürreißer, und reißet mittelst eines kleinen Zirkels, dessen eine Spitze ihr außerhalb an den Zahn setzet, und den andern Fuß des Zirkels in 9, einen Zirkel, in 1, 2, 7, 8, 3, mit der Weite 1, 9.

4.) Aus eben dem Zentro 9, reißet innerhalb des ersten Zirkels noch einen Ring also, daß die Zirkelspitze, die beym ersten Riß vor dem Zahn stunde, nun hinter den Zahn gehalten wird.

5.) Behaltet diese letzte Zirkelweite, setzet den Zirkel unten am Ende der Linie in 6, und stechet beyderseits die Punkte 4, und 5.

6.) Theilet den äußern Zirkelriß oben von 1, anfangend, in vier gleiche Theile bey 1, 2, 10, 3, und ziehet eine Linie von 2, zu 3, so gibt die Hälfte des Zirkels 2, 1, 3, das Gewölbe der Thür.

7.) Ziehet von 2, zu 5, und von 3, zu 4, Linien, welche die Backen der Thüre geben. Und demnach wird die Thüre unten einen halben Zoll enger als oben.

8.) Bohret ein Loch, so dick der Nagel des Thürreißers ist, in 9, ganz durch den Boden. Desgleichen bohret in 7, und 8, etwas stärkere Löcher durch den Boden, damit die Späne vom Thürreißer durch solche können hindurch fallen.

9.)

9.) Schraubet den Reißer in 9, vest auf, und reißet die Thüre heraus.

Nun wird die Thüre also hinein gerichtet.

1.) Nehmet mit einem Zirkel die Weite des Thürgewölbes 2, 3, theilet solche in 2. Theile, so habt ihr den Zirkelriß des Gewölbes wieder, wenn der Zirkel bis auf einen solchen Theil zusammen gedruckt wird.

2.) Auf die Thüre die ihr brauchen wollet, ziehet in der Mitte wieder die Linie 1, 6, wie auf der 4ten Tafel zu sehen, herab, stellet den Zirkel mit der Hälfte von 2, 3, auf die gezogene Linie in 9, und reißet den Riß des Thürgewölbes in 1, 2, 3, darauf.

3.) Messet die Höhe des Thürlochs von 1, bis 6, und traget solche Höhe auf eure Thüre herab von 1, bis 6.

4.) Messet das Thürloch unten von 4, zu 5, theilet diese Weite in zween Theile, drukket den Zirkel bis auf einen dieser Theile zusammen, setzet den einen Fus, auf der Thüre in 6, und traget diese Weite aus 6, in 4 und 5.

5.) Ziehet die Linien von 3, zu 4, und von 2, zu 5.

6.) Verlängert die mittlere Linie der Thüre, von 6, 1, bis hin auf den Zirkelstich des

Faßbodens, aus welchem der Zirkelriß des Bodens, unter dem Thürloch gerissen worden; Nehmet diese Weite von dem Boden, nämlich von besagtem Zirkelstich bis 6, und reißet durch 6, auf der Thüre den Bogen 5, 6, 4, aus dem auf die verlängerte Linie der Thüre hingetragenen Zirkelstich, und machet die Thüre nun, nach der Senkung, die bey dem Thürloch gebraucht worden, fertig.

Auf solche Art könnet ihr auch eine neue Thüre in einen Faßboden machen, ohne daß ihr den Boden heraus thut.

Dreyzehente Aufgabe.

Einen Oval auf 8 Stiche aufzureißen, welcher auf denen Seiten weiter hinaus getrieben ist. 5te Tafel.

1.) Reißet, nach der achten Aufgabe, jenen Oval, nach der Länge der vorhabenden Böden, ganz fertig, wie solcher in a, g, h, d, k, i, zu sehen ist.

2.) Oeffnet nunmehro den Zirkel von g, bis c, setzet in g, und reißet bey l, einen kleinen Bogen.

3.) Mit eben der Weite reißet aus h, den Kreuzbogen in l.

4.)

4.) Mit gleicher Weite ziehet aus i, und k, die Kreuzbögen in m.

5.) Reißet aus l, mit der Weite bis h, den Seitenbogen g, h, und aus m, reißet mit eben der Weite von i, zu k, den Seitenbogen, so treibet ihr die Seiten weiter hinaus.

Die hiezu gehörigen zween Mödel, sind in der Figur angezeichnet, und werden wie jene, in der neunten Aufgabe, gemacht.

Die Böden zu solchen Faßen machet also:

1.) Stechet eilfmal in der Gargel herum, und nehmet vier dieser Theile zu der Bodenhöhe, oder zu der Linie a, d.

2.) Theilet diese Höhe a, d, in drey Theile bey a, b, c, d, und machet die Böden nach der Aufgabe, nach der ihr den Setzboden gemacht habt, als einen Oval fertig; so werden solche richtig eintreffen.

Vierzehente Aufgabe.

Einen Oval auf 10. Stiche aufzureißen, welcher auf den denen Seiten erhaben ist.

6te Tafel.

1.) So hoch ihr den Setzboden machen wollet, ziehet die Linie a, d, und theilet

let solche bey a, b, l, c, d, in vier Theile.

2.) Mit der Weite a, b, ziehet aus b, den Bogen g, a, i, und aus c, den Bogen h, d, k.

3.) Mit der Weite a, b, schneidet aus a, den Bogen in g, und i, ab, und aus d, schneidet den untern Bogen bey h, und k, ab.

4.) Mit der Weite a, c, ziehet aus g, und h, Kreuzbögen, welche außerhalb e, hinfallen. Desgleichen ziehet mit dieser Weite aus i, und k, Kreuzbögen außerhalb f.

5.) Setzet in den Kreuzbogen hinter e, nehmet die Weite zu h, und ziehet den Seitenbogen von h, zu g. Und aus dem Kreuzbogen außerhalb f, ziehet den Seitenbogen von i, zu k.

Dieses Ovals Seiten aber nun weiter hinaus zu treiben, verfahret also:

1.) Nehmet die Weite g, c, und ziehet aus g, und h, neue Kreuzbögen gleich bey e. Und aus i, und k, ziehet mit der Weite g, c, die Kreuzbögen bey f.

2.) Aus f, ziehet nun den äußern Seitenbogen k, i, und aus dem neuen Kreuzbogen bey e, ziehet den neuen Seitenbo-

gen

gen g, h, so sind die Seiten weiter hinaus getrieben.

Die Böden zu solchen Faßen werden also gemacht:

Wenn das Faß bis auf die Böden fertig ist, so stechet 13mal in der Gargel herum, doch also, daß der letzte Stich einen Viertelzoll über den ersten Stich hinaus steigt. Nun machet die Linie a, d, just fünf dieser Theile hoch, und theilet diese neue Weite a, d, in 4. Theile, wie in der Tafel 6, bey a, b, l, c, d, geschehen, und reißet nach dieser Aufgabe die Böden auf gleiche Weise, wie ihr den Setzboden gerissen habt, fertig.

Fünfzehente Aufgabe.

Einen ovalen Setzboden auf 12. Stiche zu reißen. 7te Tafel.

1.) Theilet die Höhe des Setzbodens, den ihr machen wollet, in fünf Theile, bey a, b, l, m, c, d.

2.) Reißet aus b, den Bogen a, g, i, und aus c, den Bogen h, d, k, machet die Abschnitte aus a, bey g, und i, und aus d, in h, und k.

3.) Mit der Weite a, c, ziehet aus g, und h, die

Kreuzbögen außerhalb e, und aus i, und k, machet außerhalb f, die Kreuzbögen.

4.) Aus dem Kreuzbogen vor f, ziehet den Seitenbogen von i, zu k, und aus dem Kreuzbogen hinter e, ziehet den Seitenbogen von g, zu h, so ist der Oval fertig, und sind die Mödel zu solchem bey gezeichnet.

Die Bögen hiezu machet also:

Stechet 15mal in der Zarge herum, und lasset den letzten Stich, über den ersten hinaus, einen Viertelzoll überstechen: nehmet alsdenn 6 dieser Theile zur Höhe der Linie a, d, diese Höhe a, d, theilet in 5, Theile, und reißet auf den Böden den Oval, wie beym Setzboden geschehen ist.

Sechzehente Aufgabe.

Einen ovalen Setzboden auf 14 Stiche zu reißen. 8te Tafel.

1.) Ziehet die Linie a, d, so hoch euer Setzboden soll werden, und theilet solche in 6, Theile in a, b, l, m, n, c, d.

2.) Reißet aus b, und c, den obern und untern Bogen, schneidet beyde in g, und i, und in h, und k, ab.

3.) Reißet mit der Weite a, c, die Kreuzbögen

aus

aus g, und h, hinter e, und aus i, und k, jene vor f.

4.) Ziehet aus dem Kreutzbogen vor f, den Bogen von i, zu k, und aus dem Kreutzbogen hinter e, ziehet den Bogen von g, bis h, so ist der Oval gemacht, bey welchem die Mödel, zu denen Fugen, dazu gezeichnet sind.

Wollt ihr die Böden zu solchem Faß machen, so stechet 17mal in der Gargel herum, gebt, nach Gebrauch, einen 4telzoll, über den ersten Stich zu. Nun nehmet 7, dieser Theile zur Höhe der Linie a, d, diese Höhe a, d, theilet in sechs Theile, wie der Oval des Setzbodens auch getheilet ist, und machet die Böden fertig, nach der Vorschrift, wie oben gesagt ist, so werden die Böden recht.

Siebzehente Aufgabe.

Folgt ein Oval auf 16. Stiche.

9te Tafel.

1.) Theilet eures Setzbodens Höhe a, d, in sieben Theile, a, b, l, m, n, o, c, d.

2.) Machet den Oval, nach bisheriger Lehre, die immer einerley bleibt, fertig, dazu ihr die Mödel bey der Figur findet.

Die Böden hierzu zu machen:

1.) Stechet 19mal in der Gargel herum mit einem 4telzoll Ueberstich,

2.) Nehmet acht dieser Theile zur Linie a, d.

3.) Theilet diese Höhe a, d, in sieben Theile, und reißet den Oval auf jeden der Böden, wie die Vorschrift dieser Aufgabe saget.

Achtzehente Aufgabe.

Zeigt einen Oval auf 18. Stiche.

10te Tafel.

1.) Nehmet die Höhe a, d, eures vorhabenden Bodens, theilet solche in acht Theile, bey a, b, l, m, n, o, p, c, d.

2.) Reißet den Oval aus denen gehörigen Punkten fertig, wie bishero allezeit geschehen.

Die Mödel bleiben mit vorigen einerley.

Machet die Böden zu solchem Faß also:

1.) Stechet 21mal in der Gargel herum, und nach Gebrauch, mit einem 4telzoll Ueberstich des letzten über den ersten Stich.

2.) Nehmet 9, dieser Theile zur Höhe der Linie a, d, und theilet dieses Maß in 8, Theile, bey a, b, l, m, n, o, p, c, d, und reißet die ovalen Böden wie den Setzboden dieser Aufgabe.

Neunzehente Aufgabe.

Einen ovalen Setzboden auf 20 Stiche zu machen. 11te Tafel.

1.)

1.) Die Höhe a, d, eures Setzbodens theilet in 9, Theile, bey a, b, l, m, n, o, p, q, c, d.

2.) Verfahret wie bey bisherigen Aufgaben, mit Aufreißung des Ovals.

Die Böden werden zu solchem Faß also gemacht.

1.) Stechet 23mal in der Zarge herum, und lasset den letzten Stich über den ersten einen 4telzoll hinaus gehen.

2.) Nun geben zehen dieser Theile die Höhe a, d, zu denen Böden. Diese Höhe theilet in 9, Theile, und reißet den Oval nach diesem Maß, wie ihr den Setzboden dieser Aufgabe gerissen habt. Die Mödel sind gleich vorigen beygezeichnet.

Zwanzigste Aufgabe.

Runde Faße mit Ecken zu machen.

Davon sehet die 12, und 13, Tafel.

Es haben sich, wie bey andern, auch bey dem Büttner-Handwerk, geschickte Männer gefunden, welche allerhand Arten von Faßen, nämlich, Ovale und Eyförmige, auch Korbformige ohne und mit Ecken, und so auch Runde mit Ecken, wie nicht weniger so gar Eins das wie eine Sanduhr aussiehet, dessen Bauch einwarts gehet, zu machen erfunden, haben,

die

die alle, von welcher Gattung sie sind, wenn sie gehörig gemacht worden, so gut wie ein rundes Faß halten. Der Erfinder der ovalen Fäße war, Joh. Michael Spar, ein Franke: Und der eckigen Fäße Erfinder war ein Straßburger, Heinrich Ganz.

Auf welcherley Art nun solche gemacht werden, wird in folgenden Aufgaben zu finden seyn.

Man kann einem runden Faße so viel Ecken geben als man will, wie bey Figur 1, und 2, auf der 12ten und 13ten Tafel zu sehen, welche 6, 8, 10, und 12, Ecken haben. Dabey wird also verfahren:

1.) Reißet auf den Werkstattboden auf die Linie a, b, einen Zirkelring, so groß, als ihr euren Setzboden zu machen gedenket. Diese Linie a, b, heißt die Mittellinie, als die von Spund zu Grund gehet.

2.) Aus a, und b, reißet Kreuzbögen bey e, und h, und ziehet durch e, und h, eine Linie, welche die Bauchlinie heißt.

3.) Theilet den oben gezogenen Zirkel in so viel gleiche Theile, als ihr Ecken an das Faß zu machen gedenket, und ziehet von dem ersten Eck f, durch das Zentrum unten zum Eck g, eine Linie.

4.) Ziehet von den abgetheilten Punkten von Eck zu Eck Linien, als von m, zu f, von

f, zu

f, zu e, von e, zu i, und so fort, so viel als nöthig sind.

5.) Nun sind zween Fügmödel zu machen: den ersten machet als einen rechten Winkelhacken nach der Mittellinie a, b, und nach der Zwerglinie f, m, wie solcher bey w, zu sehen ist. Der zweyte Fügmodel, als der Eckmodel bey u, wird gleichfalls nach der Linie f, m, und nach der Linie f, g, gemacht.

6.) Füget nun alle gerade Fugen die oben auf die Linien m, f, oder m, h, oder h, g, und so weiter zu stehen kommen, nach dem rechten Winkelhacken w. Die Eckfugen aber f, e, i, g, h, m, und so viel ihrer sind, füget nach dem Eckmodel u, so werden diese Fugen alle Ecken schließen.

Hiebey muß genau in Acht genommen werden, daß ein Eck so breit als das andre gefüget, und keines schmäler oder breiter wird, auch nicht um eine Linie, sonst wird das Faß schief, und trifft auf den Böden nicht zu.

Die Spitzung und Senkung wird ganz nach Art eines runden Faßes gemacht.

Bey Auffsetzung eines solchen Faßes muß man sich eines eisernen Reifes, der just nach denen Ecken gemacht ist, oder eines Seiles, gebrauchen.

Die

Die Böden zu solchen Faßen werden auf folgende Art gemacht.

1.) Stellet einen geraden Stock in die zwo Ecken f, und g, oder in m, und i, zwischen die Grund- und Spunddauben, und suchet genau die Höhe des Faßes.

2.) Theilet dieses Maß in zween Theile, nehmet ein solchen halben Theil mit dem Zirkel, und reißet mit solcher Weite auf die Böden des Faßes einen Zirkel.

3.) Ziehet durch das Zentrum von der Spunddaube zur Grunddaube eine Linie, welche den Boden von oben herab durchschneidet. Desgleichen ziehet durch das Zentrum die Bauchlinie, welche diesen Zirkel in vier gleiche Theile theilet.

4.) Nach der von Spund zu Grund gerissenen Mittellinie, suchet nach Figur 1, oder 2, Tafel 12, oder nach Figur 1, oder 2, Tafel 13, nach welch einer Figur ihr das Faß gemacht habt, mit einem Zirkel die nächst stehende Durchschnittlinie f, g, und traget solche genau auf den Riß.

5.) Messet mit dem Zirkel alle Ecken des Faßes, eine nach der andern ab, und traget solche sehr genau auf den Zirkel, von dem Eck bey f, anfangende.

6.)

6.) Ziehet von Eck zu Eck innerhalb des Zirkels Linien, und schneidet nun den Boden scharf nach denen Eckrissen ein, damit wenn solcher Boden in das Faß gestellet wird, just Eck auf Eck zu sitzen kommt.

Merket!

Auf eben diese Art werden die Böden in ovale Faße, die Ecken haben, gezeichnet und bearbeitet.

Die Eyformigen Faße aber werden nach der Mittellinie und nach der Bauchlinie gemacht. Wie in der 33ten Aufgabe, Tafel 33. zu sehen ist.

Desgleichen werden die Handkorbfaße, die unten vier große Ecken haben, nach Art der Eyformigen Faße, mit ihren Böden eingerichtet. Davon in der 36, und 37ten Aufgabe Gattungen beschrieben sind.

Ein und zwanzigste Aufgabe.

Ein ovales Faß auf 8, Stiche mit 6, Ecken zu machen. 14te Tafel.

1.) Reißet einen Oval auf 8, Stiche, nach der achten Aufgabe, in a, g, h, d, k, i,

2.) Theilet von der Bauchlinie t, q, anfangend,

gend, diesen Oval in 6, gerade Theile, bey t, s, r, q, p, l.

3.) Oeffnet den Zirkel beliebig, irgend einen halben Schuh, setzet in das Eck 1, und und stechet auf die Linie l, p, dem Punkt m, und auf der Linie 1, t, den Punkt n.

4.) Oeffnet den Zirkel von m, bis n, und reißet aus den Punkten m, und n, die Kreuzbögen in o.

5.) Ziehet von l, zu o, eine Linie, diese gibt mit der Linie l, p, den runden Eckmodel, der in u, angedeutet ist.

6.) Den Winkelhacken, der in w, angedeutet ist, machet nach der Linie a, b, mit der Linie l, p, als einen rechten Winkelhacken.

7.) Den Seiteneckmodel v, machet nach denen zwo Linien q, t, und q, r, demnach ist der Riß fertig, samt denen dazu gehörigen Fügmödeln.

Anmerkung.

Bey allen ovalen Faßen die Ecken bekommen sollen, werden die Mödel auf vorgeschriebene Art gesucht, nämlich:

1.) Der runde Eckmodel, wie in u.

2.) Der Winkelhacken, wie w, zeiget, und

3.) Der Seitenmodel, wie solcher bey v, gezeichnet stehet. Tafel 14.

Zwey-

Zwey und zwanzigste Aufgabe.

Folgt ein Oval auf 8. Stiche, mit 8. Ecken.

15te Tafel.

1.) Reißet nach der achten Aufgabe einen Oval,

2.) Theilet solchen bey p, q, f, k, i, r, t, l, auf 8. Ecken aus.

3.) Oeffnet den Zirkel, irgend einen halben Schuh, machet aus dem Eck l, auf der Linie l, p, den Punkt m, und auf der Linie l, t, den Punkt n, mit gleicher Zirkelweite.

4.) Mit der Weite m, n, ziehet aus m, und n, Kreuzbögen in o.

5.) Ziehet von l, zu o, eine Linie, diese gibt mit der Linie l, p, den runden Eckmodel in u.

6.) Den Winkelhacken w, machet nach der Linie a, b, mit der Linie l, p.

7.) Den Seiteneckmodel bey v, suchet also: Oeffnet wie vorhin den Zirkel beliebig, setzet in das Eck q, machet auf der Linie q, p, den Punkt e, und auf der Linie q, f, den Punkt g.

8.) Nehmet die Weite e, g, und ziehet aus e, und g, die Bögen in h.

9.) Ziehet von q, zu h, eine Linie, diese gibt mit der Linie q, f, den Seiten Eckmodel v, und also ist der Riß, mit seinen Mödeln, fertig.

Drey und zwanzigste Aufgabe.

Ist ein Oval auf 8. Stiche, mit 10. Ecken.

16te Tafel.

Hiebey verfahret just wie in vorhergehender Aufgabe, wenn ihr den Oval nach der achten Aufgabe gerissen habt, so theilet solchen in 10 Ecken bey p, q, s, f, k, i, r, x, t, l.

Nun suchet die Mödel wie in der 22ten Aufgabe, so ist u, der runde Eckmodel, w, der Winkelhacken, und v, der Seiteneckmodel.

Vier und zwanzigste Aufgabe.

Ein Oval auf 8. Stiche mit 12. Ecken.

17te Tafel.

1.) Reißet nach der achten Aufgabe, euren Oval.

2.) Theilet solchen in 12, gleiche Ecken ein, wie

wie ihr in der Figur sehet, und reißet die drey Mödel wie bisher gelehret worden.

Den runden Eckmodel in u, von der Linie l, o, mit der Linie l, p.

Den Winkelmodel w, von den Linien l, p, und a, b, und den Seiteneckmodel v, auf die nämliche Art wie in vorhergehender Aufgabe, nur diesesmal zur Veränderung auf der hintern Seite.

Fünf und zwanzigste Aufgabe.

Ein Oval auf 8. Stiche mit 16. Ecken.

18te Tafel.

Hiebey verfahret just wie in der 22ten Aufgabe, nur daß ihr den Oval vorhero in 16, Ecken abtheilet, so ergeben sich die Mödel in u, w, und v, wie in besagt 22ter Aufgabe.

Sechs und zwanzigste Aufgabe.

Einen Oval auf 10. Stiche, mit 6. Ecken zu machen.

19te Tafel.

1.) Reißet nach der 14ten Aufgabe, einen Oval auf 10. Stiche, folgender massen: Ziehet die Linie a, d, so hoch ihr den

Setzboden machen wollet, und theilet diese Weite in vier Theile a, b, x, c, d.

2.) Mit der Weite a, b, ziehet aus b, den Bogen g, a, i, und aus c, den Bogen h, d, k.

3.) Schneidet mit der Weite a, b, den obern Bogen aus a, in g, und i, ab, und den untern Bogen aus d, in h, und k.

4.) Mit der Weite a, c, ziehet aus g, und h, Kreutzbögen auserhalb e, und mit eben der Weite, ziehet aus i, und k, die Kreuzbögen außerhalb f.

5.) Ziehet aus dem Kreuzbogen hinter e, den Seitenbogen des Ovals, von g, zu h, und aus den Kreuzbogen auserhalb f, ziehet den Seitenbogen des Ovals von i, zu k, so ist der Oval fertig.

6.) Nun theilet diesen Oval in 6 gleiche Ecken, bey p, f, r, s, t, l, und suchet die Mödel just wie solche in der 21ten Aufgabe, vorgeschrieben sind ; so gibt die Linie l, p, mit der Linie l, o, den runden Eckmodel u, die Linie a, b, mit der Linie l, p, gibt den Winkelhacken w, und die Linie q, r, gibt mit der Bauchlinie q, t, den Seitenenckmodel v.

Sie=

Sieben und zwanzigste Aufgabe.

Einen Oval auf 10 Stiche, mit 8 Ecken.
20te Tafel.

Einen Oval auf 10 Stiche, mit 10 Ecken.
21te Tafel.

Einen Oval auf 10 Stiche, mit 12 Ecken.
22te Tafel.

Einen Oval auf 10 Stiche, mit 16 Ecken.
23te Tafel.

Bey diesen hier vorgeschriebenen vier, auf 10, Stiche gemachten Figuren, verfahret also:

1.) Reißet den Oval, nach der 26ten Aufgabe.

2.) Theilet solchen, nach welch vorgeschriebener Figur ihr wollet, in seine richtige Ecken.

3.) Suchet, nach bisheriger Lehre, die Mödel wie solche bey der Figur, die ihr machen wollet angezeiget sind.

Acht und zwanzigste Aufgabe.

Einen Oval auf 8, Stiche, oben und unten mit vier Ecken zu machen.

24te Tafel.

1.) Reißet nach der achten Aufgabe einen Oval g, a, h, d, k, i.

2.) Theilet den obern Bogen von g, bis i, in drey gleiche Theile g, p, l, i, und so auch den untern Bogen bey h, r, s, k, welches die 8, Ecken gibt.

3.) Ziehet von Eck zu Eck Linien, am obern und untern Bogen.

4.) Oeffnet den Zirkel, ungefehr einen halben Schuh, setzet in das Eck p, oder l, und stechet auf der Linie p, l, den Punkt m, und auf der Linie l, i, mit einerley Weite, den Punkt r.

5.) Nehmet die Weite m, n, ziehet aus m, und n, die Kreuzbögen in o.

6.) Ziehet von l, zu o, eine Linie, diese gibt mit der Linie l, p, den runden Eckmodel u.

7.) Die Linie a, b, gibt mit der Linie l, p, den Winkelhacken w.

Wie nun die Seiten keine Ecken haben, so neh-

nehmet den Seitenmodel v, nach der Bauchlinie e, f, und dem Seitenbogen g, h.

Neun und zwanzigste Aufgabe.

Ist ein Oval auf 8, Stiche, mit 4, Ecken auf jeder Seite.

25te Tafel.

1.) Reißet nach der achten Aufgabe einen Oval, a, g, h, d, k, i.

2.) Theilet den Bogen von g, zu h, in 4, Theile, g, l, p, h, und so theilet auch den hintern Bogen, von i, bis k, in 4, Theile, i, q, r, k.

3.) Suchet den Seiteneckmodel v, wie sonsten, nehmet ein Eck, hier das Eck r, stechet aus solchem, mit einerley Weite, dem Punkt m, auf der Linie q, r, und den Punkt n, auf r, k, mit der Weite m, n, reißet aus m, und n, die Bögen bey o, ziehet von r, zu o, eine Linie, diese Linie gibt mit der Linie r, k, den Seiteneckmodel v.

4.) Den runden Model u, nehmet von der Linie a, b, mit dem obern Bogen a, i, so ist der Riß fertig, mit seinen Mödeln, nach welchen man sicher arbeiten kann.

Dreysigste Aufgabe.

Ein Eyfaß aufzureißen. 26te Tafel.

1.) Ziehet die Linie a, d, auf den Stubenboden.

2.) So breit die Bauchlinie eures Setzbodens soll werden, ziehet durch a, d, die Linie e, f, und theilet solche bey c, in zween Theile, ziehet mit der Weite e, c, aus c, den Zirkel b, f, d, e, bis b.

3.) Theilet diesen Zirkel in 4. Theile, bey b, anfangend in b, f, d, e.

4.) Ziehet aus e, durch b, eine Linie, und von f, durch b, gleichfalls eine Linie.

5.) Setzet in f, nehmet die Weite zu e, und ziehet von e, den Bogen bis auf die Linie h, und mit der Weite setzet in e, und ziehet den Bogen von f, bis g.

6.) Setzet in b, nehmet die Weite bis h, und ziehet den Bogen h, a, g.

Demnach wäre eine Eyfigur nach Büttner Manier aufgerissen.

Zu einem solchen Riß gehören 4, Mödel, welche bey h, g, f, und d, angezeiget sind.

Mit dem Model g, werden die zwo Fugen g, und h, gefüget.

Mit

Mit dem Model h, die Fugen, die von h, zu g, hinkommen.

Mit dem Model f, werden die Fugen von f, zu g; und von e, zu h, gefüget.

Und mit dem Model d, werden die Fugen von e, zu d, bis f, gemacht.

Auf solche Art wird sich das Faß nicht verdrucken, und sich auch keine Einfuge ergeben; besonders wenn man die flachen Dauben, auf beyden Seiten oben und unten in die Runden eingehen läßt.

Die Böden zu solchen Faßen machet also:

Stechet siebenmal in der Zarge herum, von diesen sieben nehmet einen Theil, und reißet mit solcher Zirkelöffnung, wieder einen Zirkel auf eure vorhabende Böden, wie solcher auf der 26, Tafel bey b, f, d, e, zu sehen, und nach diesem Zirkelring verfertiget die Böden, mit Aufreißung solcher Eyfigur, wie diese Aufgabe lehret.

Ein und dreysigste Aufgabe

Ein Eyfaß das oben mehr gespitzet ist als vorhergehendes, aufzureißen.

27te Tafel.

1.) Reißet euren Zirkel im Durchschnitt so breit, als die Bauchlinie e, f, soll werden, auf die Linie a, d.

2.)

2.) Theilet diesen Zirkel in 4, Theile, bey 1, e, d, f, und ziehet die Bauchlinie e, f.

3.) Theilet die obere Hälfte dieses Zirkels, von 1, bis c, in 7, gerade Theile, bey 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, und traget einen solchen Theil von 1, hinauf in b.

4.) Ziehet aus e, durch b, eine Linie, und von f, durch b, ziehet gleichfalls eine solche Linie.

5.) Setzet den Zirkel in f, öffnet ihn bis e, und ziehet den Bogen von e, bis h, desgleichen machet den Bogen von f, zu g, wenn ihr den Zirkel in e, setzet.

6.) Nun setzet den Zirkel in b, öffnet ihn bis h, und ziehet den runden Bogen h, a, g, so ist die Eyfigur fertig, und sind die 4, Mödel beygesetzt, welche die Fugen auf gleiche Art machen, wie in der dreyßigsten Aufgabe gesagt worden.

Zwey und dreysigste Aufgabe.

Eyartige Fäßer die sich immer mehr oben zuspitzen als voriges.

28te Tafel.

Bey dieser Figur so wohl, als bey nachfolgend 29ter, 30ter, 31ter und 32ter Figur verfahret mit dem Aufriß just wie in der

31ten Aufgabe, nur mit dem Unterschied, daß bey jeder folgenden Figur die obere Hälfte des Zirkelrings von 1, bis c, jederzeit um einen Theil weniger gemacht ist, als:

Die 28te Figur hat nur 6, Theile, von 1, bis 7.

Die 29te Figur hat nur 5, Theile, von 1, bis 6.

Die 30te Figur hat nur 4, Theile, von 1, bis 5.

Die 31te Figur hat nur 3, Theile, von 1, bis 4.

Die 32te Figur hat nur 2, Theile, von 1, bis 3.

Hierdurch werden die Theile nach und nach immer größer; hingegen kommt der Punkt b, durch den größer von 1, hinauf getragenen einen Theil, immer mehr in die Höhe, wodurch die Figuren oben immer mehr spitziger werden, wie bey benannten Figuren zu sehen ist.

Die Mödel bleiben bey einer wie bey allen diesen Figuren unverändert auf ihren Linien.

Drey und dreysigste Aufgabe.

Ein Eyfaß mit Ecken zu machen.

33te Tafel.

1.) Machet nach der dreysigsten Aufgabe eine Eyfigur.

2.) Theilet solche in so viel Ecken ein, als euch beliebet. Wir wollen hier eine mit 18, Ecken vornehmen, die bey i, g, k, l, m, f, o, p, q, r, s, t, e, u, v, w, h, und y, angezeigt sind.

3.) Nachdem ihr nun überall, oder nur am obersten Bogen, oder auf denen Seiten, oder am untersten Bogen, Ecken machen wollet, so machet die Mödel dazu wie ihr in dieser 33ten Figur sehet, nämlich

1.) Der Winkelhacken bey a, wird von der Linie a, b, mit der Linie y, i, genommen.

2.) Der obere Eckmodel bey i, wird von der Linie b, i, mit der Linie y, i, genommen.

3.) Der Seitenmodel bey u, wird nach der Linie u, f, und nach der Linie u, v, gemacht.

4.) Der untere runde Eckmodel q, wird nach der Linie c, q, mit q, r, gemacht.

Der

Der untere beygesetzte Winkelhacken ist der nämliche, der oben bey a, stehet.

Anmerkung.

Man hat mit Vorsicht Linien auf alle Ecken gezogen, um durch solche zu zeigen, wenn man mehr oder weniger Ecken an dergleichen Faße wollte machen, aus welchen Punkten die Linien zu andern Ecken als diese sind, müssen gezogen werden, nämlich

1.) Aus b, werden die Linien zu denen Mödeln des obern Bogens h, a, g, gezogen.

2.) Aus e, werden die Linien des Seitenbogens von f, bis g, gezogen, und aus f, die Linien des Seitenbogens von e, bis h.

3.) Aus c, aber werden die Linien zu denen Ecken des untern Bogens t, s, r, q, p, o, gezogen, nach welchen Linien die Mödel gemacht werden, wie ihr sehet.

Mercket:

Ein solches Faß wird, nach Art der ordentlichen Eyfaße, gefüget, und bekommt nur halb so viel Seiten als ein rundes Faß, wie schon in der fünften und siebenten Aufgabe davon etwas gesagt worden.

Die Böden zu dergleichen Faßen, werden folgender Gestalt gemacht.

Hier leset nach, was schon vorne in der zwanzigsten Aufgabe, von den runden Faßböden, die Ecken haben, ist gesagt worden; dem nach machet diese Böden also:

1.) Nehmet mit einem Stock genau das Maß in der 33ten Tafel von dem Eck e, bis zu dem Eck f, dieses Maß gibt den runden Zirkel wieder, der aus c, durch die Punkte b, f, d, e, ist gemacht worden.

2.) Theilet dieses Maß in zween Theile, so kommt in der Mitte c, als der Zentrumspunkt wieder, aus welchem Punkt c, der Zirkelriß kann auf die Böden gezogen werden.

3.) Nach diesem Zirkelriß, reißet eure Figur, wie vorhin, nach der Aufgabe nach welcher ihr den Setzboden gemacht habt, fertig.

4.) Traget in diesen Riß, alle Ecken des Fasses, eines nach dem andern, genau auf diesen Riß, und schneidet die Böden sehr scharf, nach solchen Eckrißen, ein, so wird alles richtig zutreffen.

Vier und dreysigste Aufgabe.

Ein Eyfaß oben mit 4, und unten mit 8. Ecken zu machen.

34te Tafel.

Verfahret hiebey wie in vorhergehender Aufgabe.

1.) Reißet eine Eyfigur, nach der 30, 31, oder 32ten Aufgabe, welche euch beliebt, und theilet den obern Bogen von h, bis g, in drey Theile h, y, i, g, und den untern Bogen von e, bis f, in 8, Ecken, bey e, t, s, r, q, p, o, f.

2.) Ziehet aus b, die Linien b, y, und b, i, und machet dorten die beyde Mödel, wie ihr sehet.

3.) Aus c, ziehet gleichfalls Linien zu denen Ecken t, s, r, q, p, o, und machet die Mödel nach der Figur.

Und so ergibt sich auch der Seitenmodel bey e, wie ihr schon wisset.

Die Böden machet wie bey der 33ten Aufgabe.

Fünf und dreysigste Aufgabe.

Ein Eyfaß mit 10, Ecken auf denen obern Seiten.

35te Tafel.

1.) Reißet nach der 30ten 31ten oder 32ten Aufgabe, eine Eyfigur, theilet solche in ihre Ecken wie ihr sehet.

2.) Reißet aus f, die Linien w, v, u, und aus e, die Linien k, l, m, zu den Eckpunkten.

Hierauf ergibt sich der obere runde Model auf der Linie h, b, mit dem Bogen h, a.

Der obere Seiteneckmodel ergibt sich mit der Linie b, g, und g, k.

Der Seiteneckmodel kommt von der Linie u, f, mit u, v, oder mit e, m, und m, l.

Und der untere runde Model entstehet von der Linie d, c, mit dem Bogen d, f.

Sechs und dreysigste Aufgabe.

Ein Eyfaß unten mit 4 großen Ecken zu machen.

Diese Art nennet man

Handkorbfaße.

36te Tafel.

1.)

1.) Reißet nach der 30ten, 31ten, oder 32ten Aufgabe, eine Eyfigur fertig.

2.) Theilet den untern Zirkelbogen in 3. Theile von e, zu i, n, bis f, und ziehet die Linien, wie die Figur zeiget.

3.) Machet die Mödel wie solche der Figur angezeichnet sind.

Die Böden machet wie die 33te Aufgabe besaget.

Sieben und dreysigste Aufgabe.

Ein Handkorbfaß mit 12, Ecken zu machen.

37te Tafel.

1.) Wenn ihr nach der 30ten, 31ten, oder 32ten Aufgabe, eine Eyfigur aufgerissen habt, so theilet solche wie die Figur zeiget, in ihre gehörige Ecken, bey g, k, l, m, f, n, i, e, u, v, w, h.

2.) Ziehet aus e, die Linien zu denen Ecken, k, l, m, und aus f, zu u, v, w. Weiter, aus c, ziehet die Linien zu i, und zu n. Daß ihr vorhero von Eck zu Eck Linien ziehet, wisset ihr schon.

Nun machet die 4, Mödel wie ihr solche beygezeichnet sehet, und die Böden machet wie die 33te Aufgabe beschreibet.

Acht und dreyßigste Aufgabe.

Ein Faß zu machen, welches die Figur eines Stundenglases, oder einer Sanduhr hat.

Machet ein rundes, oder ovales Faß, bis auf die Gargel fertig, wärmet und bindet solches, ohne Böden darein gemacht zu haben, lasset solches ungefehr etliche Wochen also stehen, bis es recht ausgetrocknet ist; als dann thut dasselbe wieder von einander, und fuget solches, nach Art eines Bodenstückes ganz gerade. Nun setzet es also auf, daß das innere Theil außen her, und das äußere Theil der Dauben innen hinein kommt, machet Böden dazu und bindet es also ab, daß der Bauch einwarts gehet. Welches am besten durch Schloßreiffe geschehen kann.

Neun und dreyßigste Aufgabe.

Einen Visirstab zu machen, nach welchen man ein Faß visiren oder messen kann.

11te Tafel Figur 2, 3.

1.) Lasset euch von Blech ein zirkelrundes Maß machen, das sehr niedrig, aber desto weiter ist, je weiter und niedriger, je besser, und lasset es also einrichten, daß es just

ein

ein gestrichenes Wein- oder Biermaß eures Ortes hält; Oder wenn es größer als ein Maß wäre, so bemerket genau wie hoch das Maß Wein oder Bier in solchen, wenn es recht Wasserwagrecht gestellet ist, stehe. Dessen Figur sehet auf der 11ten Tafel, Figur 2.

2.) Nun ziehet eine Linie a, c, Figur 3, Tafel 11, am besten auf ein Bret von Birnholze, und richtet in a, eine winkelrechte Linie a, b, auf, welches ihr thun könnet, wie in der 20ten Aufgabe gesagt ist, da durch die Linie a, b, die Linie e, h, gezogen wurde.

3.) Nehmet mit einem Zirkel, sehr genau, den Durchschnitt eures blechernen Maßes, d, e, Figur 2, und traget diese Länge, aus a, auf der Linie hin in b, und auch aus a, in 1, auf der Linie a, c, Figur 3.

4.) Nehmet die Weite von b, zu 1, und traget solche aus a, in 2.

5.) Nehmet die Weite b, 2, und traget solche aus a, in 3.

6.) Nehmet b, 3, und traget solches aus a, in 4.

7.) Nehmet b, 4, traget es aus a, in 5.

8.) Messet b, 5, traget es aus a, in 6.

9.) b, 6, traget aus a, in 7.

Auf solche Art fahret fort, so weit ihr wollet, und traget diese Abtheilung von dem Brete, auf einen Visirstab, bis die eine Seite ganz fertig ist. Mit dieser Abtheilung könnet ihr die Höhe eines Faßes ausmessen, und gleich sagen, wie viel Maße, nach den Zahlen eures Visirstabes, nach ihren Grundflächen, in dem Boden eines jeden Cylinders stecken.

Nun nehmet die zweyte Seite des Visirstabes, nehmet genau die Höhe d, f, des blechernen Maßes, vom Boden an bis dahin wo das nasse Getränke sich endigt, Figur 2, 11te Tafel, und traget diese Höhe d, f, auf der Linie g, des Stabes, aus g, gegen h, in i, Fig. 3, Tafel 11.

Eben diese Weite traget von 1 in 2, und von 2, in 3, von 3, in 4, von 4, in 5, von 5, in 6, von 6, in 7, und so fort immer mit einerley Maß, und schreibet die Zahlen dazu, so ist der Stab fertig.

Dieser Visirstab wird das Quadratischevisir genennet, weil er durch Ausziehung der Quadratwurzel gemacht wird: Auch heißt er das Cylindrischevisir, weil Cylinder und Faße damit ausgemessen werden.

Vierzigste Aufgabe.

Mit diesem Visir ein Faß zu messen, wie viel solches am Gemäße halte.

11te Tafel, Figur 4.

1.) Messet mit der Seite des Visirs a, c, auf welcher der Diameter der Maße stehen, den vodern Boden des Faßes a, b, Figur 4, Tafel 11, und zwar innerhalb der Köpfe, und so messet auch den hintern Boden des Faßes c, d, genau.

2.) Wenn nun der vodere Boden 8, Maß, und der hintere 10, Maß hielte, so zählet beyde Summen zusammen, welches 18, wären. Diese Summe theilet in zween Theile, kommen 9, Maße, als die einander gleich gemachte Bodentiefe. Diese 9, merket.

Wären aber der vodere Boden a, b, und der Hintere c, d, gleich groß, und jeder hielte 9, Maße, so zählet ihren Gehalt nicht zusammen, sondern nehmet nur des einen Bodens Gehalt, für eure Summe an.

3.) Stecket oben durch das Spundloch das Visir in das Faß, und sehet auf der Seite a, c, des Visirs, wie hoch das Faß, von Grund bis zum Spund, gerade hinab

 ohne

ohne die obere Holzdicke, seye; gesetzt diese betrüge 11 Maß.

4.) Nehmet diese 11, und vorige 9, zusammen, diese machen 20.

5.) Diese Summe 20, halbiret, kommt zur Hälfte 10, und dieses wäre die wahre halbe Faßtiefe.

6.) Messet nun mit g, h, der andern Seite des Visirs, auf der die Höhen der Maße stehen, die Länge des Faßes a, c, in Lichten, das ist, innwendig, ohne den Betrag der beyden Bödendicke, so genau als ihr könnet.

Hier wollen wir annehmen, es wäre diese Länge, ohne die Böden, 13 Maß.

7.) Multiplizirt diese Länge 13, mit der obigen Tiefe 10, so kommen 130. Maße, und diese 130. Maße wären nun der Innhalt des ganzen Faßes.

Anmerkung.

Durch diese Messung mit einem solchen Quadratischenvisir, wird ein Faß gleichsam zu einer Walze gemacht; dahero der Innhalt eines Faßes genauer zu bestimmen ist, als mit dem Cubischenvisir, mit welchem man nur von Grund zu Grund, schrege gegen die Gargel misset. Ein solch Cubischesvisir dienet blos nur

zu

zu jener Art Fäßer, nach deren Gattung solches gemacht ist, weil bey dessen Verfertigung, eine Maßfigur muß angenommen werden, deren Diameter ihres Bodens, mit ihrer Cylindrischen Höhe oder Länge gleich groß seyn muß: von welcher Gattung aber wenig Fäßer, hier zu Land zu finden sind. Es ist dahero nur zu bewundern, daß dieses Cubischevisir, fast hier in ganz Franken, und zwar wohl oft noch sehr fehlerhaft, nach geschnitten, gebraucht wird.

Dessen Verfertigung hier mit anzuführen, wir jedennoch nicht unterlassen wollen.

Ein und vierzigste Aufgabe.

Einen Cubischenvisirstab zu machen.

11te Tafel, Figur 5.

1.) Lasset euch ein zirkelrundes Gefäß von Blech machen, dessen Höhe a, b, just dem Durchschnitt oder Diameter b, c, des Bodens gleich ist, welches diesem nach, ein gestrichenes Maß voll Wasser eures Ortes hält. Figur 5, Tafel 11.

2.) Suchet die Diagonallinie a, c, dieses Masses auf das strengste, und machet aus solcher einen tausendtheiligen Maßstab.

3.) Lasset euch einen Visirstab von gutem Holze machen, und traget diese Länge a, c,

als tausend Theile, vom untersten Ende des Maßstabes a, in 1. Tafel II, Fig. 3.

4.) Nun nehmet aus folgender Tabelle, in welcher schon alle cubische Maße berechnet sind, 1259, Theile von dem Maßstab, und traget solche auf dem Visirstabe aus a, hinauf in 2, gegen c.

5.) Nehmet nach der Tabelle folgende 1442, Theile von dem Maßstabe, und traget solche auf dem Visir aus a, in 3, auf der Linie a, c.

Fahret nun auf gleiche Art fort, traget alle Theile aus der Tabelle, nach dem Maßstab genommen, auf dem Visirstab, aus a, immer weiter hin, in 4, 5, 6, ꝛc. ꝛc. bis alle Zahlen aufgetragen sind; so habt ihr einen Visirstab, wenn ihr die Maße 1, 2, 3, 4, und so fort, darauf schreibet, und denselben unten scharf, wie ein Messer, schneidet, mit dem ihr eure Fäße messen könnet.

Wolte man große Fäßer visiren, so würde mit Verfertigung eines Visirs, auf die nämliche Art verfahren, wobey man nur diese Veränderung müßte machen, daß man statt des oben gezeigten blechernen Gefäßes, das nur 1, Maß hält, hiezu ein solches Gefäß müßte machen, das einen Eymer hält, im übrigen aber nach der Diagonallinie dieses Gefäßes, einen

1000,

1000, theiligen Maßstab machte, und damit verführe, wie bey Auftragung der Maße, nach eben der Tabelle.

Zwey und vierzigste Aufgabe.

Ein Faß mit diesem Visirstabe zu messen.

11te Tafel, Figur 4.

1.) Stosset das Visir zum Spundloch oben hinein, bis zur Gargel b, und sehet wie viel das Faß, ohne das obere Holz, auf dieser Seite hält; das thut auch von dem Spundloch bis zur Gargel d. Ist die Summe einander gleich, so behaltet solche für den Innhalt des Faßes.

2.) Wäre die Summe ungleich, so bringt beyde in eine Summe, und nehmet von dieser die Hälfte für den Innhalt des Fasses an.

Tafel der Cubiczahlen zum Visir.

Maß	Zahlen der Diagonal-linie.	Maß	Zahlen der Diagonal-linie.	Maß	Zahlen der Diagonal-linie.
1	1000	23	2843	45	3569
2	1259	24	2884	46	3583
3	1442	25	2924	47	3608
4	1587	26	2962	48	3634
5	1709	27	3000	49	3659
6	1819	28	3036	50	3683
7	1912	29	3072	51	3708
8	2000	30	3107	52	3732
9	2080	31	3141	53	3756
10	2154	32	3174	54	3779
11	2223	33	3207	55	3802
12	2289	34	3239	56	3825
13	2351	35	3271	57	3848
14	2410	36	3301	58	3870
15	2466	37	3332	59	3892
16	2519	38	3361	60	3914
17	2571	39	3391	61	3937
18	2620	40	3419	62	3959
19	2668	41	3448	63	3979
20	2714	42	3476	64	4000
21	2758	43	3503		
22	2802	44	3530		

Zweyter Abschnitt.

Vom Weinbau im Keller.

Daß geschickte und erfahrne Weinhändlere und Büttnere, für welche dieses kleine Buch nicht geschrieben ist, ohne hin in dieser Wissenschafft erfahren sind, setzet man zum voraus: Man wird also in diesen Abschnitt nur einiges sagen, daß nicht jeder weiß, besonders noch junge Büttnere, die öfters bey grosen Weinlägern, von allerhand Sorten, zu thun bekommen, um auch ausländische Weine warten zu können. Es folget dahero

I.

Wie die allgemein bekannte Weinschöne für weise Weine, zubereitet wird.

Nehmet auf ein Fuder Wein 1 Loth gute Hausblase, zerschlaget solche und schneidet sie, mit einer Scheere ganz klein, alsdann weichet sie 12 biß 18 Stunden, in helles Wasser, und wenn sie etwas weich worden, so arbeitet und zerdrucket sie wohl mit der Hand, thut etwas mehr, aber nicht zu viel Wasser daran, lasset sie

sie wieder einige Zeit stehen, und wenn sie wohl aufgequollen, so gießet etwas Wein dazu, und thut sie in ein größer Gefäß, peitschet solche, mit einem neuen Besen, wohl; lasset sie fort wachsen, alsdann peitschet sie wieder mit dem Besen, gießet wieder etwas Wein dazu, und lasset sie ganz auswachsen, peitschet sie wieder mit dem Besen, bis sie endlich ganz zu Schaum wird. Gießet noch mehr Wein daran, und schüttet es in zween Kübeln etliche mal durcheinander, gießet es sämtlich ins Faß, und treibet solches darinnen, mit einem Stock, daran eine Kette ist, recht durch einander, so wird er in 10, 12. Stunden klar. Nur ist in Acht zu nehmen, daß im Anfang nicht viel Wasser genommen wird, sonst ersäuft die Hausblase, und gehet nicht auf.

2.

Wenn ein Wein fett und sich nicht geben wollte.

Lasset ein Viertelpfund Salpeter und so viel Salz röstem, bis es gelb wird, wenn es kalt worden, machet es zu Pulver und thut dazu 1, Viertelpfund präparit Weinsteinpulver, und auch so viel präparirt Alabasterpulver, dieses alles thut in die erst beschriebene Weinschöne, treibet es recht durch einander, gießet alles in den Wein, und gebrauchet dabey die Kette zum Herumrühren, das thut aber nicht lange.

3. Most

3.
Most von der Kalter weg, zu schönen.

Nehmet auf ein Juder, 6 Maß Geiß oder Ziegenmilch, wie sie warm von der Geiß komt, und gießet solche in den Most, dabey ihr mit der Kette beydes wohl durcheinander treibet, so ist er in 3 Tagen helle, denn diese Milch treibet die Hefe unter sich.

4.
Schön zum rothen Wein.

Arbeitet 24. Eyer mit einem Maß Schön von Numer 1, bis es Schaum wird, und thut solches ins Faß.

5.
Wenn ein rother Wein fett und sich nicht klar machen wollte.

Nehmet auf ein Juder 2 Maß warme Kuhmilch, zu der Schön von Numer 1, thut dazu ein halb Pfund präparirten klaren Alaun, ein viertel Pfund präparirt Weinsteinpulver, 6. Hünereyer, samt den klar gemachten Schalen, peitschet es mit einem neuen Besen wohl, und das thut auch mit der Kette im Faß, wenn ihrs darein gegossen habt, spundet das Faß zu, so wird der Wein in etlichen Stunden klar.

6.
Rothen Franzwein zu schönen.

Nehmet auf einen Eymer 6, Eyer und 3, Loth

Weinsteinpulver, auch 2 Loth gebrannten Alaun, treibet es in einem Hafen recht klar, und gießet es in den Wein, und treibet ihn ein wenig unter einander.

7. Spanische Weine zu schönen.

Nehmet auf 4 Eymer die Hälfte der Schön von Numro 1, dazu thut 3 Maß abgeraumte Kühmilch, und gießet solches in den Wein, so verliehret er die Rauhigkeit, und bekommt seine Farbe. Ziehet ihn alsdann von der Schöne ab, nehmet des besten Kanariensekt ein Maß, und 2 Maß von diesem Wein, gießet beydes wohl durch einander, schüttet solches in den Wein, und arbeitet ihn durch einander. Man brenne aber das Faß nicht ein, weil diese Weine allzu hitzig sind.

8. Muskatenwein zu schönen.

Nehmet auf 2 Eymer, ein halb Maß von der Schön Numer 1, thut darein irgend 2 Loth Hirschhorn, und arbeitet es recht in den Wein.

9. Rothen spanischen Wein gut zu erhalten.

Man lässet ihn auf der Mutter oder Hefe liegen, wie die portugisische Weine, so wird er je älter je stärker, aber nicht helle.

10.

Spanische und andere Weine süß zu machen.

Nehmet auf 1 Eymer ein halb Pfund weissen guten Honig, setzet ihn mit 3 Maß Wein zum Feuer, und schaumet ihn wohl ab, alsdenn schlaget ihn im Faß wohl durcheinander.

11.

Wenn rothe Weine ihre Farbe verlohren haben.

Nehmet auf 2 Eymer ein Loth Turnisol, davon komt die Farbe wieder, und thut keinen Schaden.

12.

Wenn ein Wein will sauer werden.

Nehmet auf 1 Juder irgend 2 Pfund Lein, das ist, Flachssaamen, zerschlaget ihn wohl, und hänget solchen in einem Sack in das Faß, so lange es nöthig ist.

13.

Wenn der Wein sauer wäre worden.

Nehmet auf ein Juder 1 Pfund Senftkörner, 1 halb Pfund Lauchsaamen, 1 halb Pfund Beyfussaamen, zerstosset alles, nehmet 1 Maß Brantewein, und brennet das Faß, darein ihr den sauren Wein wollet thun, damit ein, spun-

det es zu, und lassets 24 Stunden also liegen, alsdenn füllet den Wein darein, und hänget obige Saamen, dazu ihr noch 3 zerschnittene gelbe Ruben, die röthlich sehen, thut, in einem langen Säckchen darein, so wird er bald wieder gut werden.

14.

Wenn ein rother Wein wäre sauer worden.

Nehmet einen Schrepfkopf von einem Bader, füllet ihn voll weisen Mastix, hänget den Schröpfkopf an einen Drat, in ein reines Faß, und brennet solches damit ein, als denn gleich in diesen Rauch den Wein in dieses Faß gefüllet, so wird er bald wieder gut.

15.

Noch eine Cur für sauren Wein.

Nehmet 2 Maße von diesem Wein, und lasset sie in einem neuen Topf, bey starkem Feuer, bis auf die Hälfte einsieden, thut ihn vom Feuer, decket ihn auf und sehet, daß ihr solchen mit einem brennenden Span, anzündet; brennet er, so decket die Stürze darauf, und lösche ihn wieder, thut ein Maß guten Brantwein in den sauren Wein, ins Faß, und schüttet so gleich den siedenden Wein darein, machet das Faß wohl zu, daß keine Luft hinein kann, so

wird

wird der Wein in 14 Tagen wieder brauchbar. Auf jedes Fuder werden 2 Maß gekocht.

16.

Schimmlichten Wein zu helfen.

Nehmet auf 1 Fuder 2 Hände voll Salbey, und so viel Rauten, schneidet beydes klein, und hänget es, in einem langen dünnen Säckchen, in den Wein, oben auf den Spund leget ein frisch gebackenes Rockenbrod, von irgend 4 Pfunden, ganz heiß aus dem Backofen, darein wird unten ein Loch, und die Rinde etwas weg geschnitten, dieses Loch leget auf das Spundloch, und thut dieses letztere etliche mal, welches den Schimmel ausziehet.

17.

Eine andere Kur für den Schimmel.

Nehmet auf ein Fuder irgend 2. Pfund rohe Gerste, röstet solche ganz braun, schüttet sie heiß in einen langen Sack, und hänget sie in den Wein so heiß: über Nacht wird der Geschmack weg seyn. Lasset ihn in ein ander Faß füllen, und alsdann erst die Gerste aus dem Faß thun.

18.

Auch für den Schimmel.

Nehmet auf ein Fuder 1. Pfund gedörrte Salbey, und 1. Pfund Wachholderbeer, stosset

beydes zusammen. Machet ein lang dünnes Säckchen, tunket solches in guten Brantwein, und thut obige Stücke darein, hänget solches in den Wein, so wird er in 3. Tagen wieder gut.

19.

Wenn Wein vom Faß einen Geschmack bekommt.

Nehmet auf 2, Eymer 36, ganze Lorbeere, lasset den Wein ab, und hänget sie darein.

20.

Wenn der Wein einen garstigen Hefengeschmack hat.

Nehmet auf ein Juder 2. Loth Süßholz, schneidet solches ganz klein, hänget es 3, oder 4, Tage darein, lasset den Wein gleich ab, und wenn der Geschmack nicht ganz weg, so hänget noch einmal so viel frisches Süßholz darein, lasset in 2, Tagen den Wein nochmals ab.

21.

Wenn ein Wein zu viel Schwefel hat.

Machet auf ein Juder 1 Loth Zimmet und so viel Muskatennuß klar, und hänget es darein.

22.

Wenn der Wein abgeschmackt wird.

Hänget mit einem Stein Kordabenediktkraut,

kraut, und auch von der Wurzel hinein; er bekommt Kraft und Geschmack wieder.

23.
Dem Wein einen guten Geschmack zu geben.

Hänget in einem Tuche, 24 Stunden lang, auf 1 Fuder, eine Hand voll Scharlachkraut.

24.
Abgestandenen Wein wieder zu helfen.

Nehmet zum Fuder 2 Loth langen Pfeffer, 1, Loth Kamillen, 1. Loth Muskatnuß, stosset alles klein, weichet es 3 Tage in guten Brantwein, brennet mit diesem Brantwein das Faß ein, lasset den Wein darein, und hänget obige Spezies darein.

25.
Rothen Wein im Herbst zu machen.

Nehmet Schwarze- oder Heidelbeer, zerstosset solche, machet Kuchen daraus, und dorret sie im Backofen. Im Herbste nehmet auf 2, Eymer 1 Pfund dieser Kuchen, thut sie ins Faß und lasset den Most darüber verjähren.

26.
Dem Wein Firniß oder Alter zu machen.

Nehmet Wachholderöl und schüttet etwas davon in den Wein, so könnt ihr ihn machen wie ihr wollt.

27.

Most das ganze Jahr hindurch süße zu erhalten.

Brennet das Faß stark mit Schwefel ein, und nachdem ihr viel machen wollet, thut etliche Hand voll Senftmehl darein, hänget (wenn ihr wollt, ein Stückchen rohen Speck hinein) füllet den Most darauf, und lasset ihn anfänglich alle 8, Tage ab, bey jedesmaliger starker Einbrennung, verwahret den Spund jederzeit wohl. Man muß ihn aber, so davon gezapfet wird, immer in kleinere Fäßer bringen, und solche möglichst voll halten.

28.

Kräuterwein zu machen.

Nehmet auf einen Eymer eine Hand voll Franzosenholz, 2, Hände voll Wermuth, 3, Hände voll Salbey, 6 Loth Wachholderbeere, 3, Hände voll grüne Betonien, 2, Hände voll Ysopen, füllet das Faß mit hellen Most. Würde man eine Hand voll Lavendel, und 1, Hand voll Melissen dazu thun, so würde er noch besser.

29.

Weichsel- oder Kirschwein zu machen.

Nehmet ganz zeitige Weichsel, oder Sauerkirschen, stosset sie im Mörsel mit den Kernen,

nen, und thut deren einen guten Theil in das Faß, je mehr je besser. Bindet vor den Hahn oder Zapfen des Faßes einen Büschel Hifften oder Hambutten, oder Buchenholzspäne, die vorhero zwey Tage im Wasser gelegen sind, schlaget das Faß zu, und gießet einen gelinden Wein darauf. Wollet ihr solchen süß haben, so thut Zucker, Würznelken, Zimmet und Muskatnuß etwas zerstossen nach Belieben dazu. In vier Tagen kann man davon lassen. Würde man viele Weichseln in das Faß gethan haben, so füllet man gleich wieder Wein nach, so viel heraus gelassen worden. Man kann auch den ins Glas gezapften, wenn er zu dick wäre, mit andern verdünnen.

30.

Muskatellerwein wird also gemacht.

Nehmet die blühenden Gipfel von Basilien oder das gedorrte Kraut einen Theil, 2, Theile gedorrete Holderblüthen, gestossenen Koriandersaamen 3, Theile. Dieses hänget in einem Sack 10, Tage in das Faß, und ziehet sodann den Wein in ein ander Faß.

31.

Dem Wein einen guten Geschmack zu machen.

Nehmet auf ein Fuder 4 Loth weisen Ingber, 4 Loth langen Pfeffer, 2 Loth Muskat-

nuß, diese geschnitten, und obige Stücke zerstossen, 2 Loth Nägelein etwas gestossen, 2 Loth Galmey, das thut alles in einen Sack, gießet 1 Maß Brantwein darüber, und setzet es 3 Tage an die Wärme, hängets nachhero in den Wein fast bis an den Grund 2 Tage lang, drucket es aus, und gießet das Ausgedruckte in den Wein, hänget nachher das Säckchen nochmals hinein etliche Tage lang, drucket es wieder aus, und gießet das Ausgedruckte wieder in den Wein, das gibt ihm einen sehr guten Geschmack.

32.

Alant Wein zu machen.

Nehmet hellen Most, von der Kalter weg, thut nach Belieben Alantwurzel dazu, und kochet es bey starkem Feuer, bis die Schale von den Wurzeln gehet, dabey schaumet ihn immer wohl ab, lasset ihn kalt werden, und thut solchen in ein eingebrenntes Faß.

33.

Burgunder Wein zu schönen.

Nehmet auf einen Eymer 2, Loth Drachenblut, 2, Loth gebrannten Alaun, 2, Loth weise Kreide, machet alles zu Pulver, thut es unter 2, Maß von der Schönung von Nro 1, und verfahret damit wie man die Weine schönet.

Dritter Abschnitt.

Vom Wein und Biereßig machen.

Den Weineßig machet also:

Nehmet einen Eymer Eßig, der recht sauer und gut ist, und einen Eymer Wein, den ihr zum Eßig brauchen wollet, in den Kessel, dazu thut in einen Sack 2, Loth Pertramwurzel, 2, Loth Aaronwurzel, 2, Loth Kellerholzsaamen, 2, Loth spanischen Pfeffer, siedet es wohl, und schåumet dabey immer ab. Fångt er an stark zu kochen, so schrecket ihn, mit einem Kůbel voll kalten Eßig ab, lasset ihn sieden bis er recht sauer wird. Nun thut in ein Faß das ihr zum Eßigmachen halten wollet, 8 Eymer guten alten Weineßig, und so viel Wein. Dazu thut 1, Maß Honig, 1, Maß Sauerteig, und ein viertelpfund gemahlenen Pfeffer, in 1. Maß Brantwein gerůhrt, in das Faß, und schůttet obigen gesottenen Eßig, gleich nach hinein. Dieses wird nur zum erstenmal also gemacht. Machet die Spůnde und Trůblöcher zu: in 24, Stunden machet solche wieder auf und leget die Trůbbretchen auf die Spundlöcher, lasset ihn also 8, Tage liegen. Nach 8. Tagen, wenn das Faß bis an die Trůblöcher voll ist, so traget 3,

Eymer davon heraus in ein Ruhfaß. Siedet aufs Neue wie oben gesagt worden einen Eymer Eßig und einen Eymer Wein, und thut solchen, nach dem Sieden, in das Faß, samt einem Eymer Wein, und verfahret wie oben. Haltet dabey den gewißen 8ten Tag und Stunde eurer Aus- und Einfüllung, so wird der Essig sauer und gut, und wird nicht umschlagen.

2.

Eßig aus Rosinstielen zu machen.

Nehmet zu einem Eymer, halb geringen Wein, und und halb Wasser, 20, Pfund Stiele, zerstosset solche, und thut sie in das Faß zum Wein. Dazu nehmet 2, Loth von dem Oleo tartari per deliqu. und 1, Loth Spiritus Vitrioli, leget das Faß an einen warmen Ort, wollet ihr das Oel und den Spiritus nicht nehmen, so röstet 2, bis 3, Pfund Erbsen in einem Tiegel, bis sie fast schwarz sind, und thut solche warm in das Faß, lasset das Faß liegen, so wird bald Eßig daraus. Diesen könnet ihr alsdann sieden und wieder in ein Faß füllen, so bleibt er sauer und gut.

3.

Biereßig in Menge zu machen.

Verfahret damit wie bey dem Weineßig.

Nehmet einen Eymer guten Biereßig, und einen Eymer gering Bier, thut in den Sack

2, Loth

2, Loth Pertramwurzel, 2, Loth Aaronwurzel, 2, Loth Kellerholzsaamen, 2, Loth spanischen Pfeffer, siedet und schäumet es eine Viertelstunde, alsdann verfahret wie mit dem Weineßig, außer daß ihr noch in das Faß 1, Viertelmaß Spiritus Vini und auch so viel Weinsteinöl thut. Auf eben diese Art lässet sich auch Eßig von Holzäpfeln machen.

4.

Verdorbenen Eßig wieder gut zu machen.

Siedet einen Eymer des verdorbenen Eßigs, mit einem Eymer guten, thut die nämlichen Spezies auf die nämliche Art darein, wie vornen beym Weineßig gelehret worden. (Wäre der verdorbene Biereßig, so verfahret, wie beym Biereßig machen gesagt ist) Thut diesen gesottenen Eßig in ein ander Faß, und verfahret ferner wie beym Wein oder Biereßigmachen. Wären Würmer in dem Eßig, so thut etwas von dem Spiritus Vini, und Weinsteinöl darein, das vertreibet die Würme.

Statt 8, Tagen lasset diesen Eßig 4, Wochen liegen, ehe ihr wieder abfüllet und Neuen dazu siedet. Man kan beym zweyten Sud, auch nur allein von dem verdorbenen Eßig, ohne Wein dazu, nehmen. So wird der verdorbene Eßig wieder zu recht gebracht.

5. Trüben Eßig zu schönen, oder helle zu machen.

Nehmet auf 2 Eymer 1 Ey, das Weise mit dem Dotter, schlaget solches, bis es ganz Schaum wird, thut diesen Schaum ins Faß und arbeitet es recht untereinander, so wird er in 12, bis 18, Stunden helle. Wolte er sich nicht geben, so thut zu obigen Schaum 1 halb Loth Galizenstein, oder Bottasche, und verfahret, wie gesagt ist.

Vierter Abschnitt.

Vom Brantwein brennen, hauptsächlich aber Liqueurs oder abgezogene Sorte davon zu machen.

Da das Brantweinbrennen von Frucht, Weinhefen, Trestern, Zwetschgen, Aepfel und Birnen, Kirschen und Weichseln und dann auch von Erdäpfeln, eine bekannte Sache ist, so ist hievon nur zu gedenken:

1. Daß der Brantwein beym Brennen immer helle lauft.

Thut in den Kessel eine Hand voll präparirten Weinstein.

2. Den Brantwein im Brennen stark zu machen, daß er die Probe hält.

Werfet zu einem Brand, in die Blase, 2, große Zwiefeln, ein paar harte Stücke Brod,

und ein ein ziemlich Stück Meerrettig oder Green, dieses machet ihn stark.

Allerley Liqueurs vom Brantwein zu machen.

Anmerkung.

Man nimmt hiezu gerne eine kleinere Blase als die ordentliche Brantweinblase ist, welche Kleinere irgend einen viertel = oder halben Eymer hält.

Wollte man nun abgezogenen Brantwein oder einen Liqueur machen, so nehmet

1.) Frucht oder Hefen oder einen andern Brantwein, thut solchen in die kleine Blase, und was ihr nun für eine Sorte machen wollet, zum Beyspiel, einen Zitronen Liqueur: so nehmet auf 12, bis 18, Maß, ein halb Pfund gedorrte Zitronenschaalen, schneidet solche etwas klein, und weichet sie etliche Stunden, oder über Nacht, in den Brantwein, des andern Tags ziehet diesen Brantwein über einem Kohlenfeuer ab, so lange er helle lauft. Alsdann habt ihr einen sehr starken Spiritus, welcher, wegen seiner Stärke, nicht so blos zu trinken, und dahero mit folgenden Wasser zu versetzen ist.

2. Ein Wasser zu machen damit die Liqueurs versetzt, gelinder gemacht und versüßet werden.

Nehmet auf 10, Maß 1, Pfund Speißzucker, thut

thut solchen in 2, gute Maß Wasser das rein und helle ist, kochet den Zucker bis das Wasser, in dem neuen Hafen 3, zwerch Finger eingesotten ist. Nun nehmet einen von Drat hiezu geflochtenen Trichter, drucket einen Bogen Makulatur oder Löschpapier darein, und filtriret dieses Zuckerwasser dadurch, damit es helle wird. Von diesem Wasser thut, nach Belieben, mehr oder weniger, unter ein Maß des abgezogenen Spiritus, und machet ihn damit so gelinde und süß als ihr wollet.

3. Diesen Liqueur eine Farbe zu geben.

Wollet ihr solchen gelb haben, so weichet etwas ganzen Saffran in ein klein Glas das mit dem starken Spiritus angefüllet ist, lasset ihn einige Zeit stehen, so ziehet sich die Farbe aus, damit könnet ihr, nach Belieben, den Liqueur gelbe färben.

4. Wollet ihr den Liqueur roth haben, so nehmet dörre Heidel- oder schwarze Beere, zerstosset solche und weichet dieselben ebenfalls, in ein Glas von obig starken Spiritus angefüllet, so ziehet dieser die Farbe aus, damit ihr, nach Belieben die Liqueurs roth färben könnet.

5. Zimmet Liqueur zu machen.

Weichet den Zimmet etwas zerstossen, etliche Stunden vorhero in den Brantwein, und verfahret damit wie Numer 1, und 2, gesagt worden.

6.

6. Pommeranzen-Wasser, wird wie Numer 1, und 2, gemacht, dazu man noch etwas Zimmet in die Blase thut.

7. Nägelein- und Nußkaten-Liqueur, machet wie Numer 1, und 2, auf 10, Maß Brantwein nehmet 2, Loth von einer Sorte.

8. Kirschen-Wasser, machet eben wie Numer 1, und 2, dazu nehmet gedörrte Kirschen und zerstosset sie etwas, thut etwas Zimmet mit in die Blase.

9. Von grünen Kirschen oder Weichseln, kann man eine Portion zerknetschen und von dem Spiritus Numer 1, darüber gießen, auch etwas Zimmet dazu thun, etliche mal wohl umrühren, hernach setzen lassen, abgießen und mit Zuckerwasser versüßen und gelinde machen.

10. Anniswasser wird wie Numer 1, und 2, gemacht, man nimmt auf 12, bis 16, Maß Brantwein ein Pfund Annis.

11. Fenchelwasser machet wie das Anniswasser, nach Numer 1, mit Numer 2.

12. Zellri Liqueur, nehmet auf 12, Maß ein halb Pfund Zellrisaamen, und machet ihn wie Numer 1, und 2, saget.

13. Krausemünz oder Deumenten Liqueur, machet mit 12, Maß Brantwein und einer guten Hand voll dörrer Blätter von Deumenten, nach Num. 1, mit Num. 2, solchen fertig.

14. Wachholder Liqueur, machet eben wie Num. 1, mit Num. 2, wenn ihr auf 12,

bis 16. Maß 3 gute Hände voll Wachholderbeere zerknetschet und mit brennet.

15. **Kümmel Liqueur.** Nehmet auf 12, Maß 3, Hände voll zerknetschten Kümmel, und macht ihn nach Numer 1, und 2.

16. **Mischmasch zu machen.** Nehmet 12, Maß Brantwein, 6, Zitronen, ein halb Pfund Sassafras, 1, Pfund Süßholz, zerschnitten, ein halb Pfund Annis und 2, Loth Zimmet, machet es nach Num. 1, mit Num. 2.

Auf solche Art könnet ihr noch mehrere Arten von Saamen und Kräutern, die wohlriechend sind nehmen, und ihren Geruch durch das Abziehen in den Liqueur bringen. Als:

17. **Melißenwasser**, machet wie Num. 1, mit Num. 2, dazu nehmet 3, Hände voll gedorrte Melißenblätter.

18. **Mußkatenkraut-Wasser**, machet wie bey Num. 17.

Man kann zu denen mehresten Sorten dieser beschriebenen Liqueurs, etwas Zimmet oder Nelken thun, so werden sie desto angenehmer.

19. **Trüben Brantwein zu schönen, oder helle zu machen.** Nehmet auf einen Eymer 1, Loth Kamillenwurzel, stosset sie zu Pulver, schüttet den vierten Theil eines Maßes Brantwein darüber, lasset es über Nacht stehen, schüttet solches aldann in das Faß, so wird der Brantwein in 3, bis 4, Tagen helle.

1r Tafel, Figur 1, 2, 3,

fig: 1

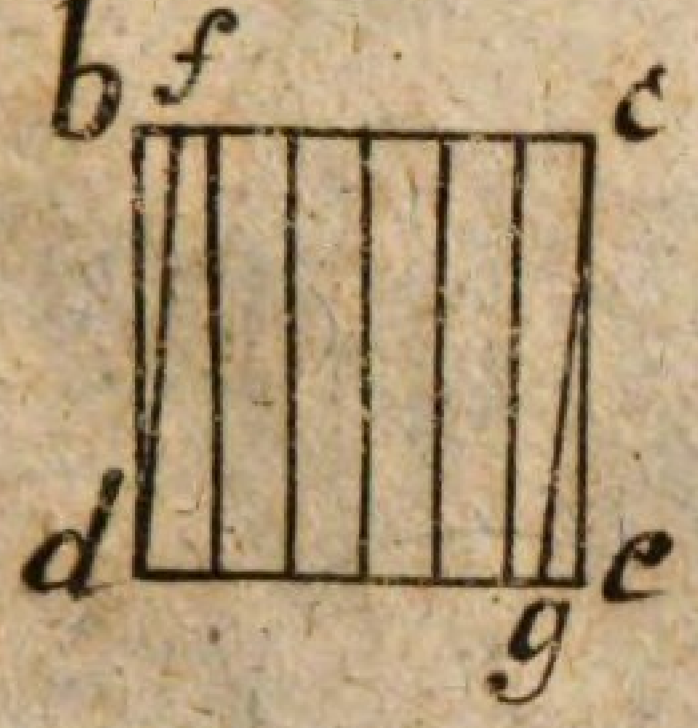


fig: 3.

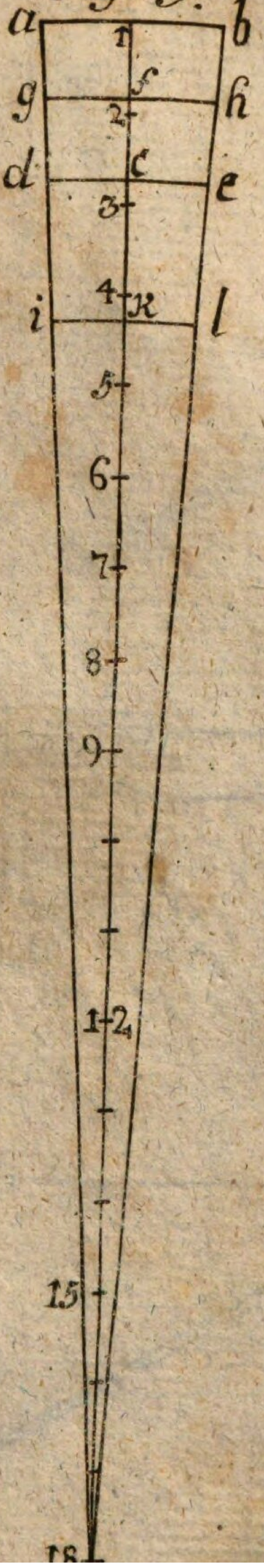


fig: 2.

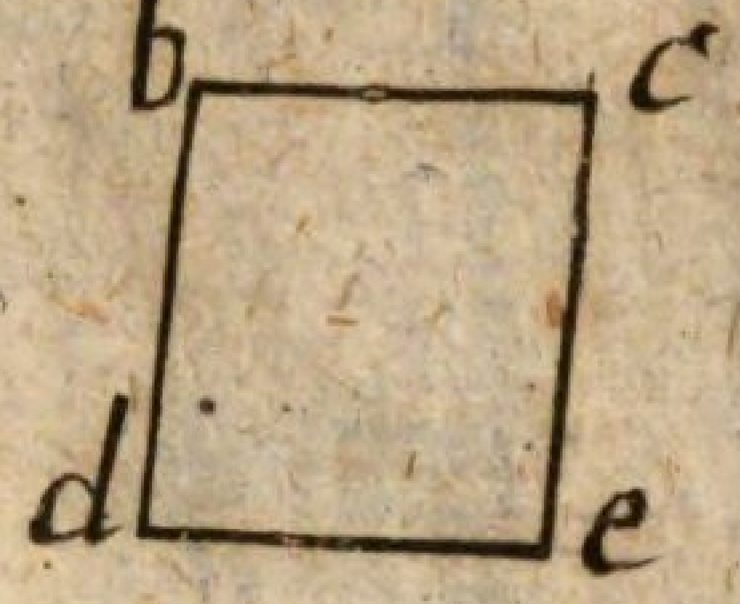
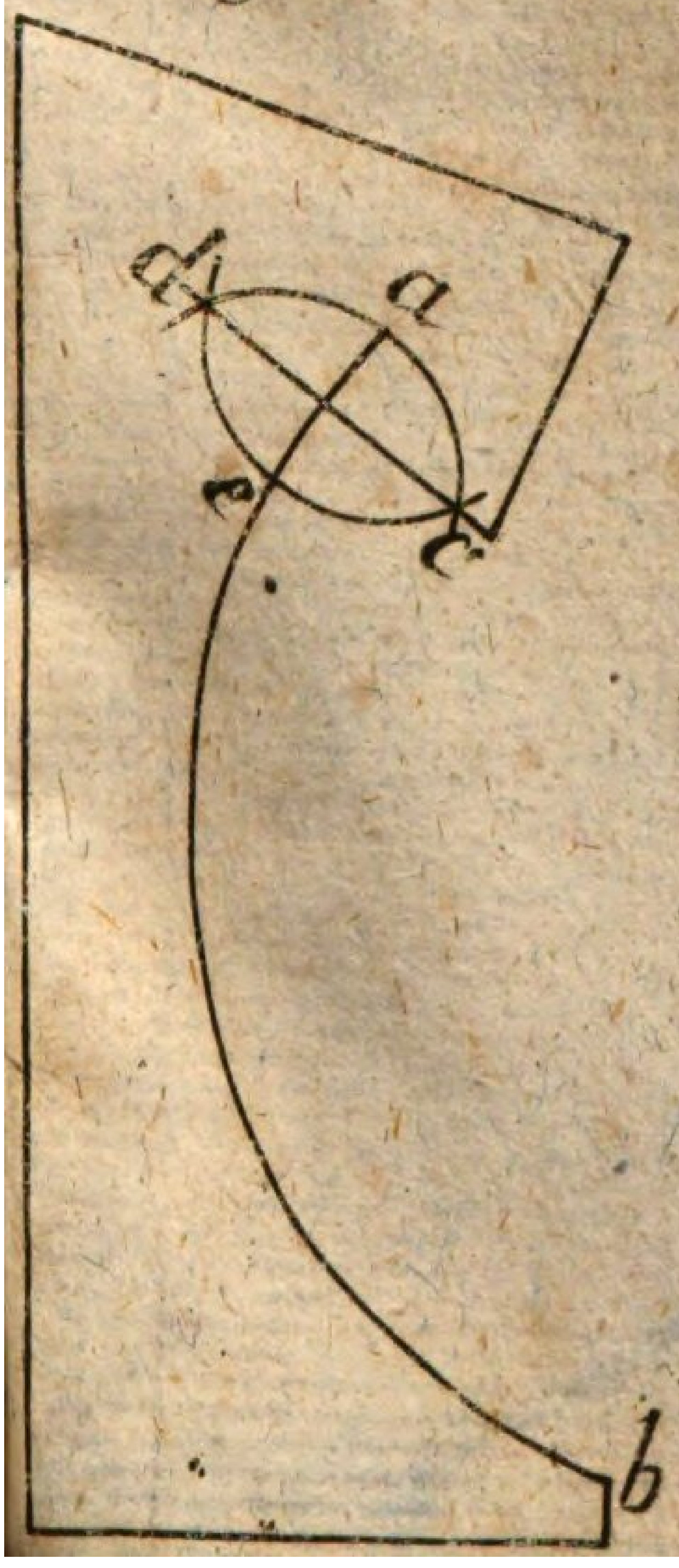
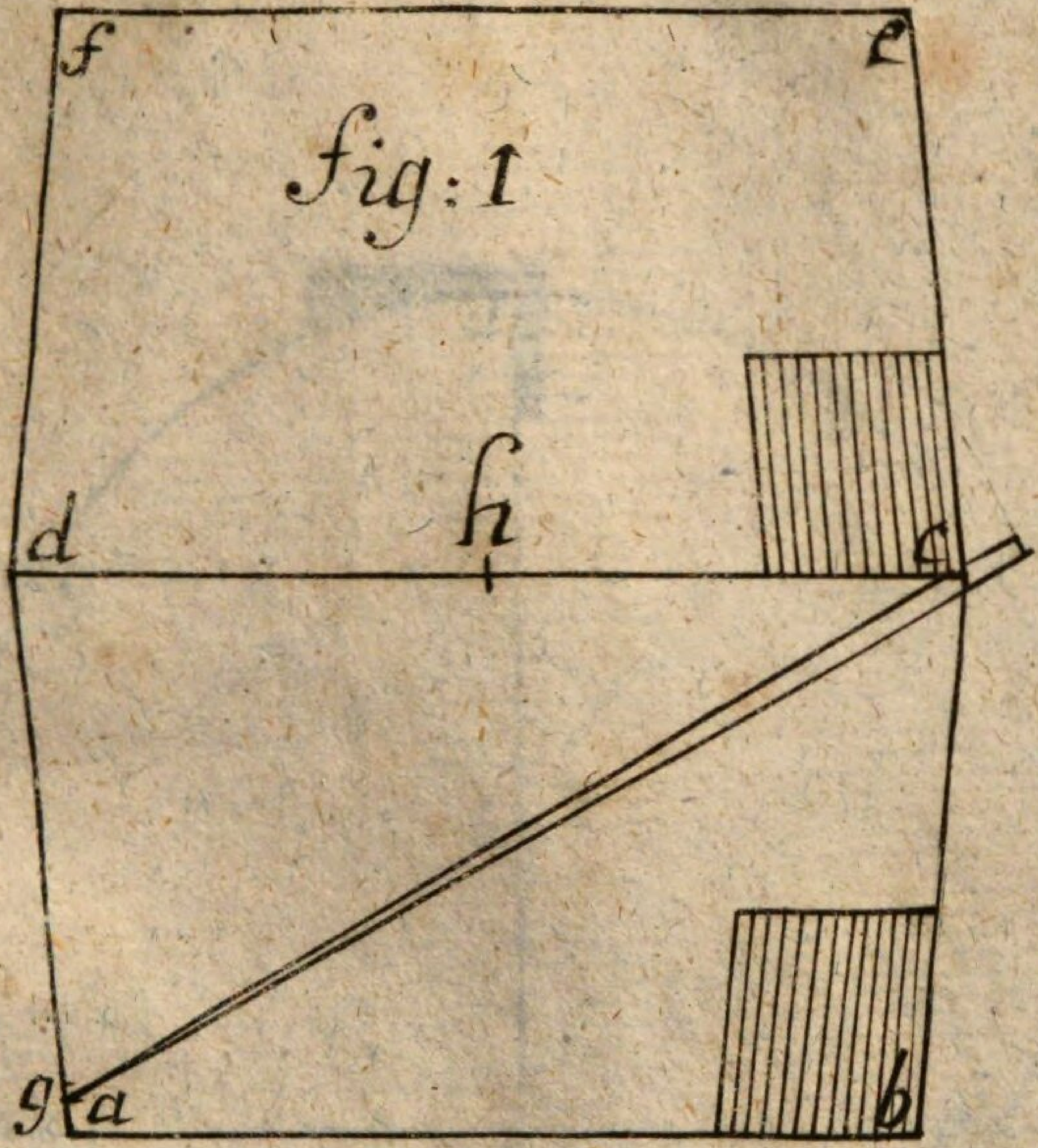


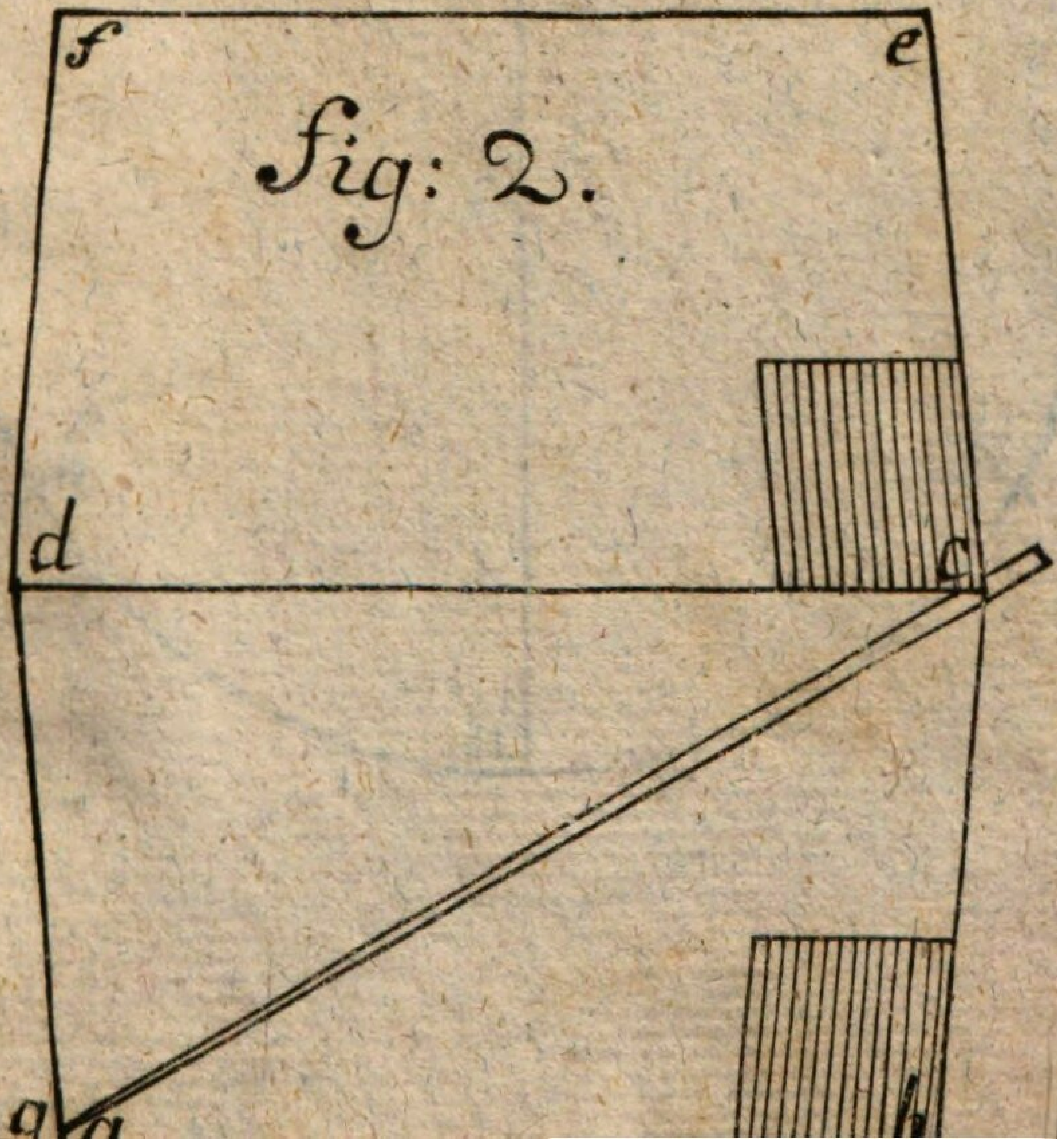
fig: 5.

figur 4.

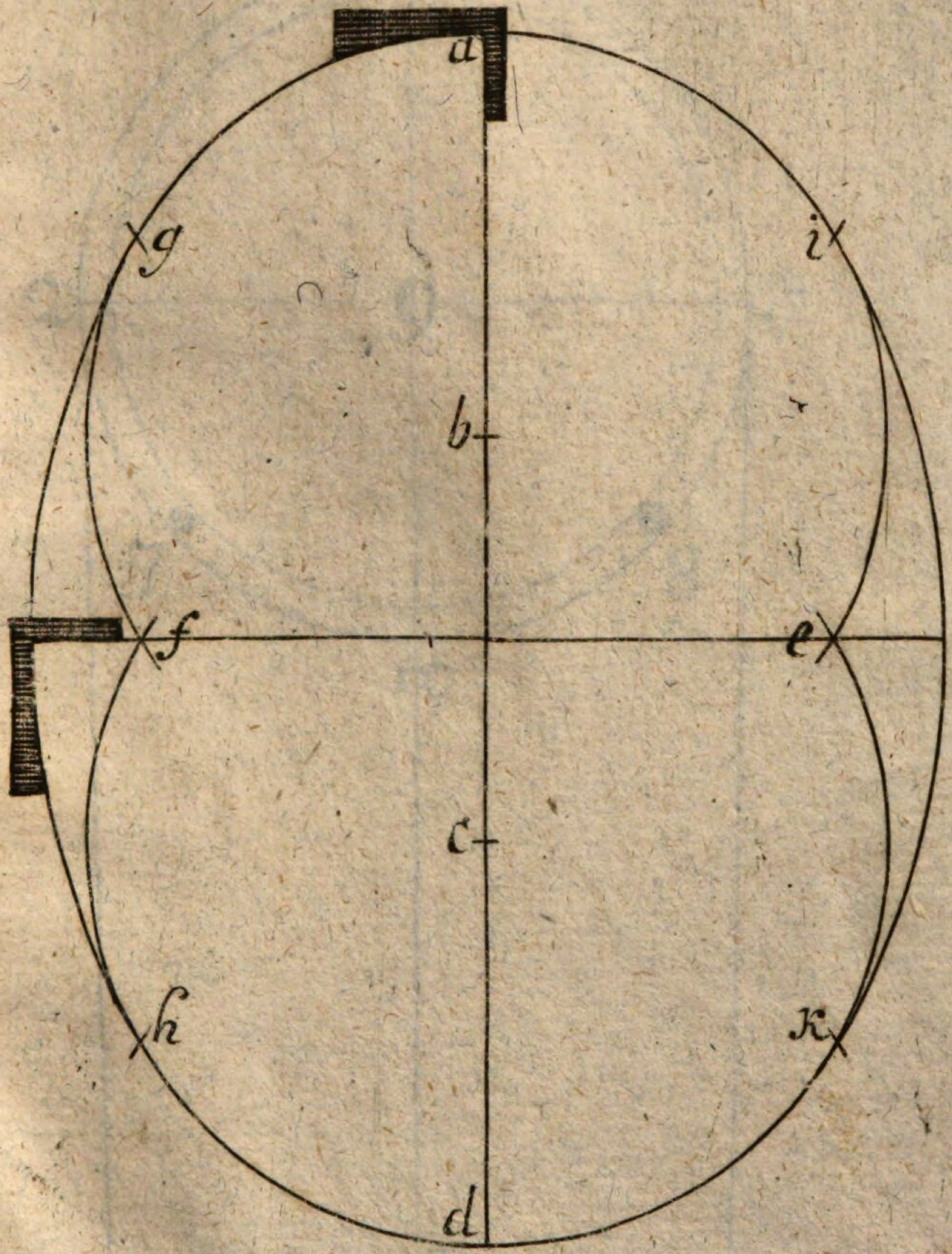


2te Tafel.

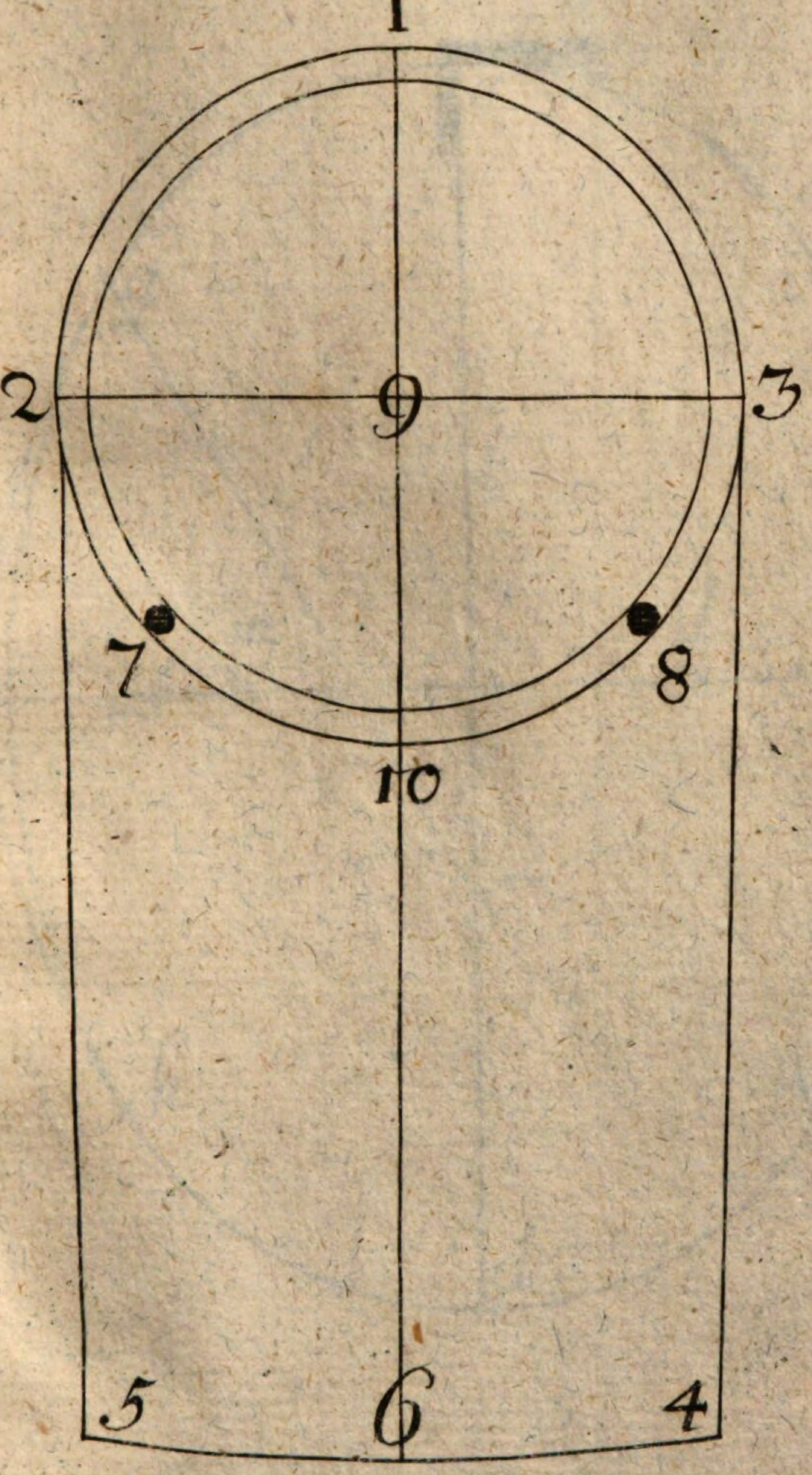




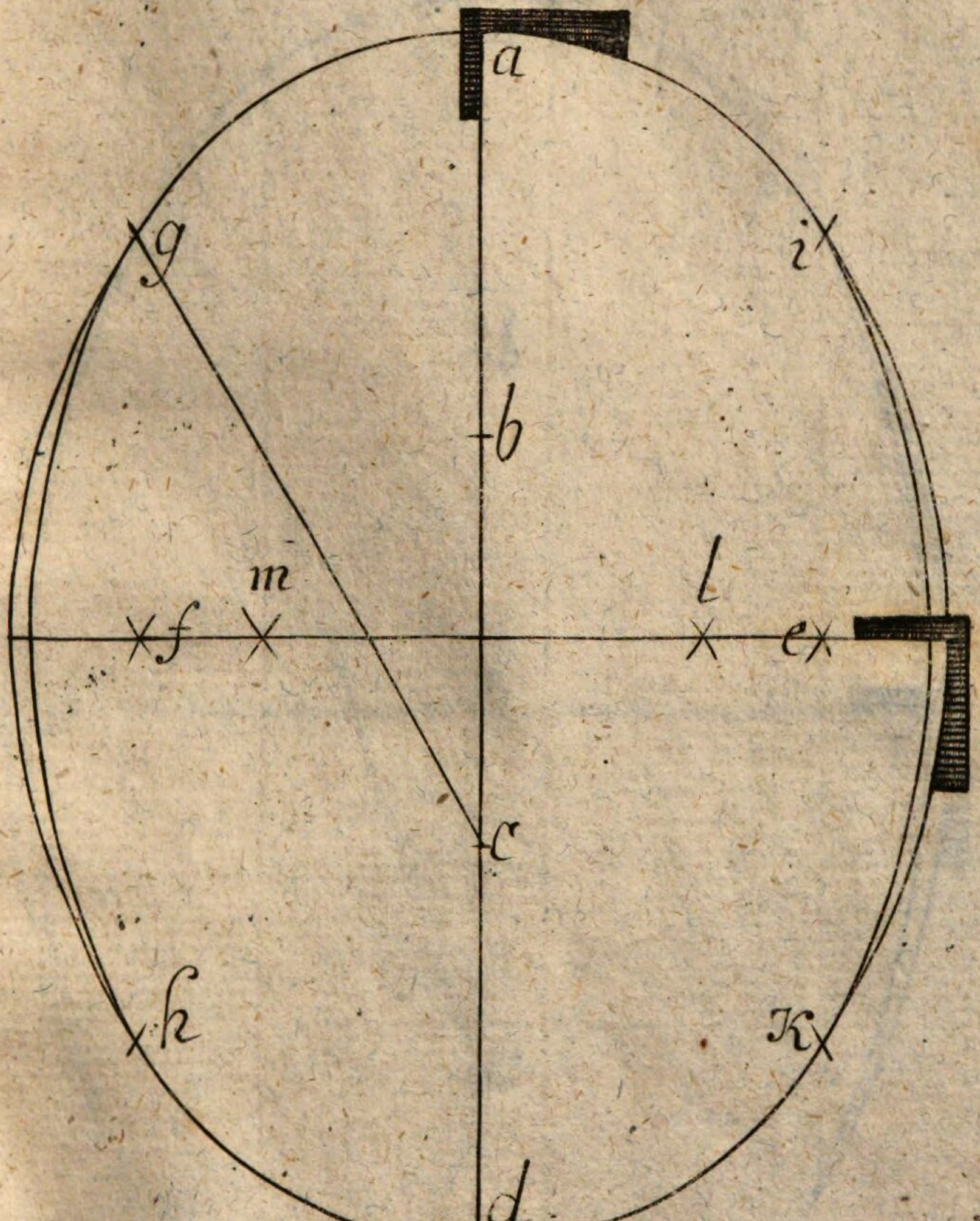
3te Tafel.



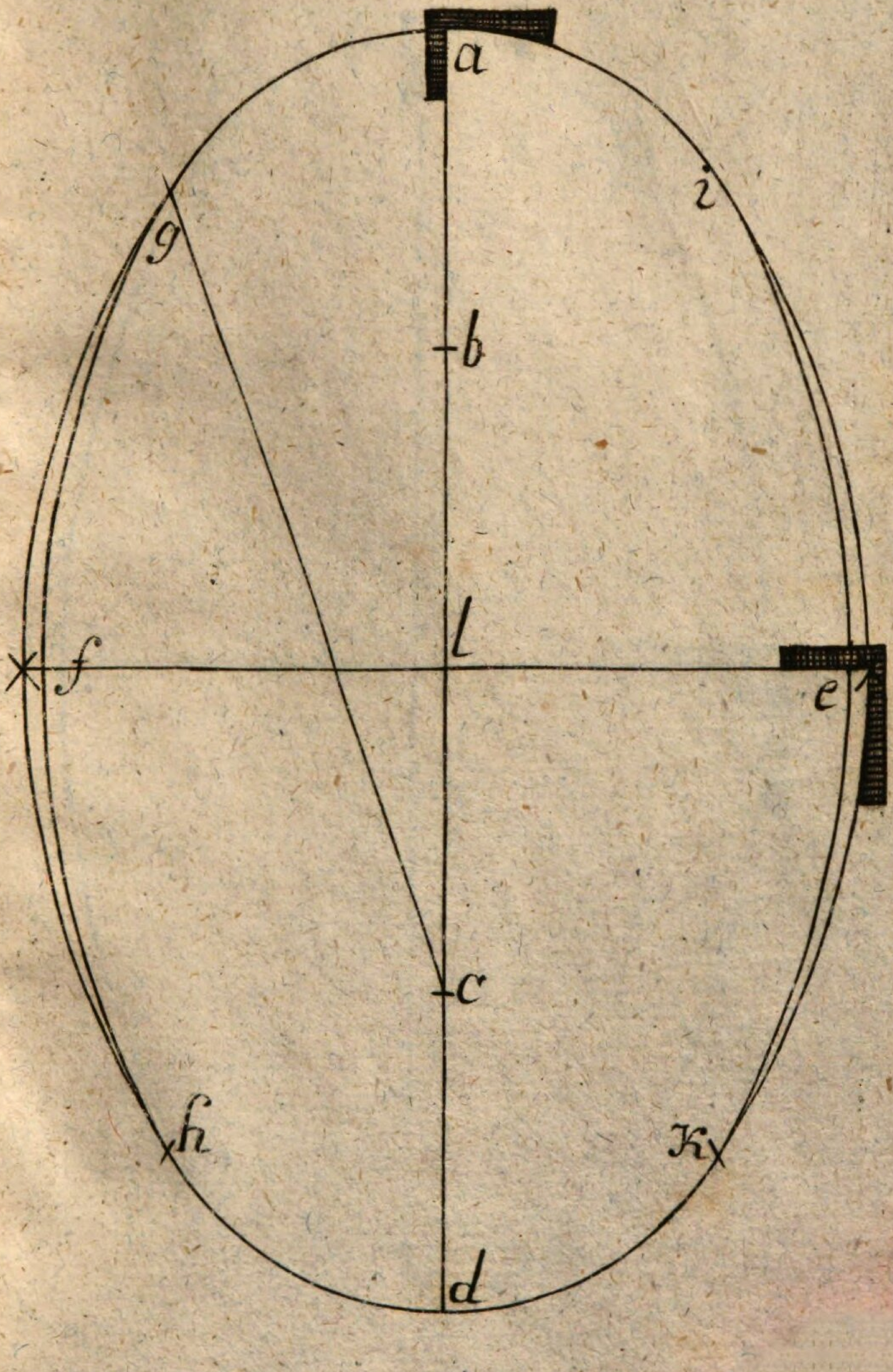
4te Tafel.



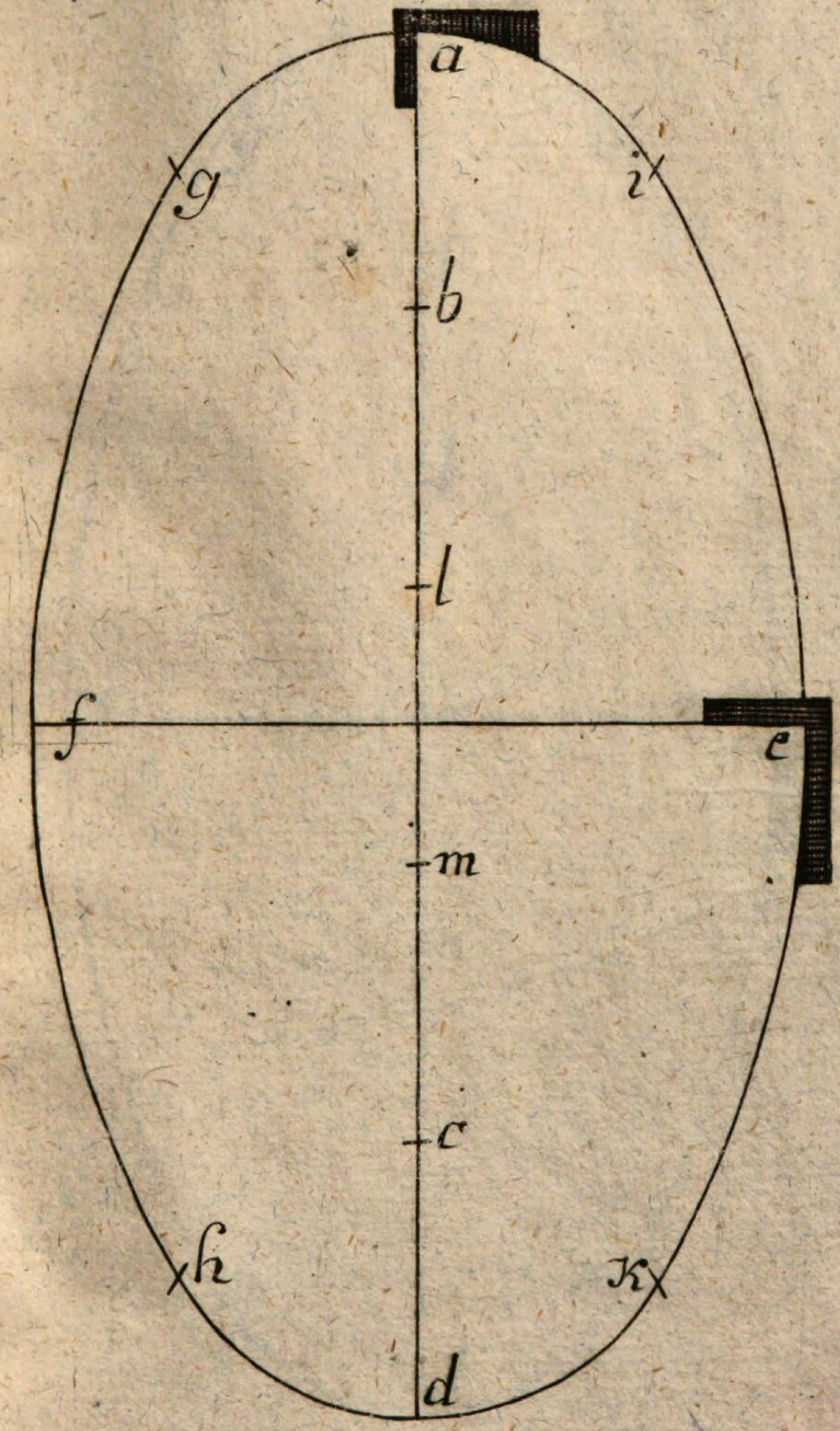
5te Tafel



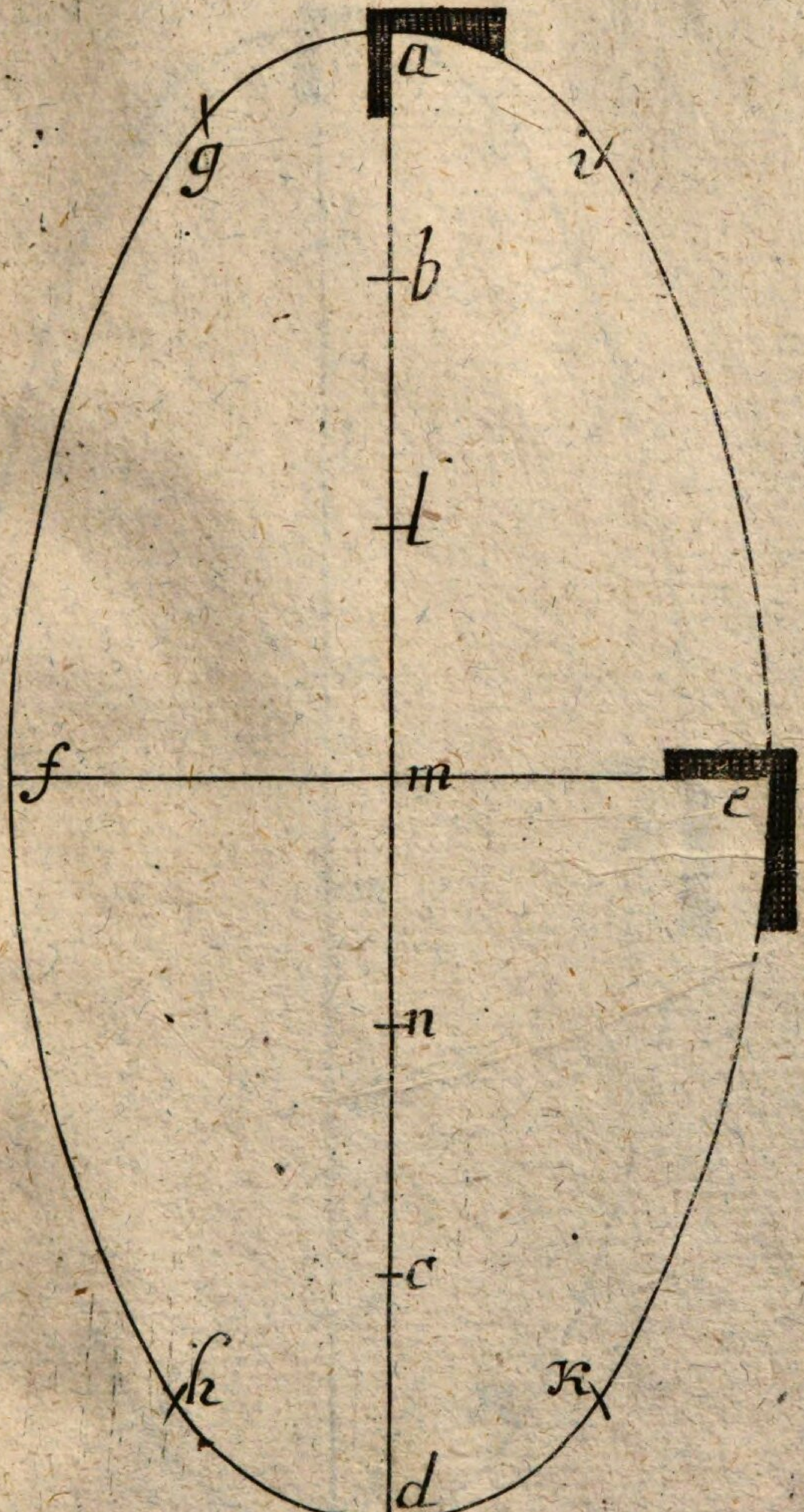
6te Tafel



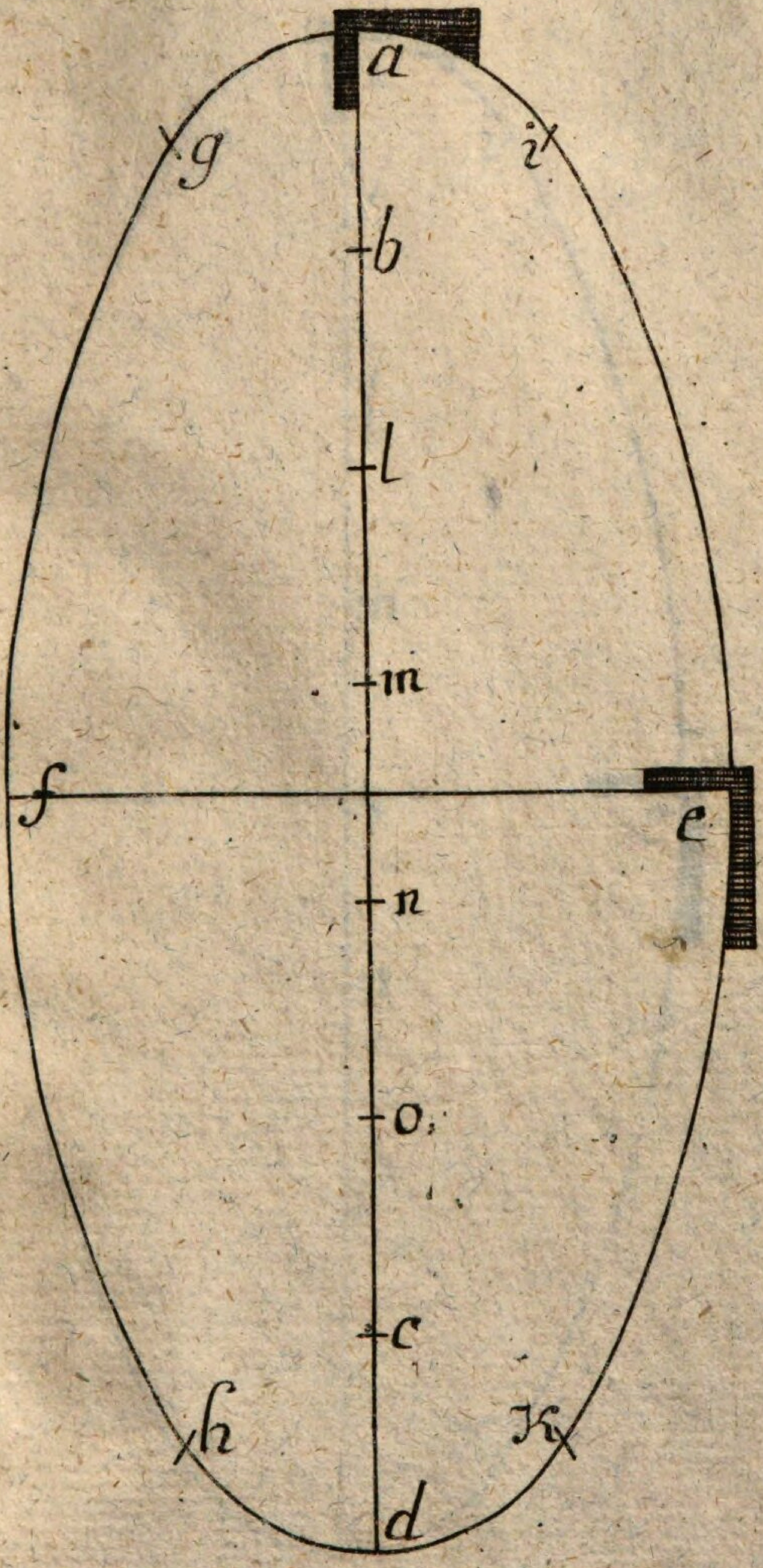
7ter Tafel.



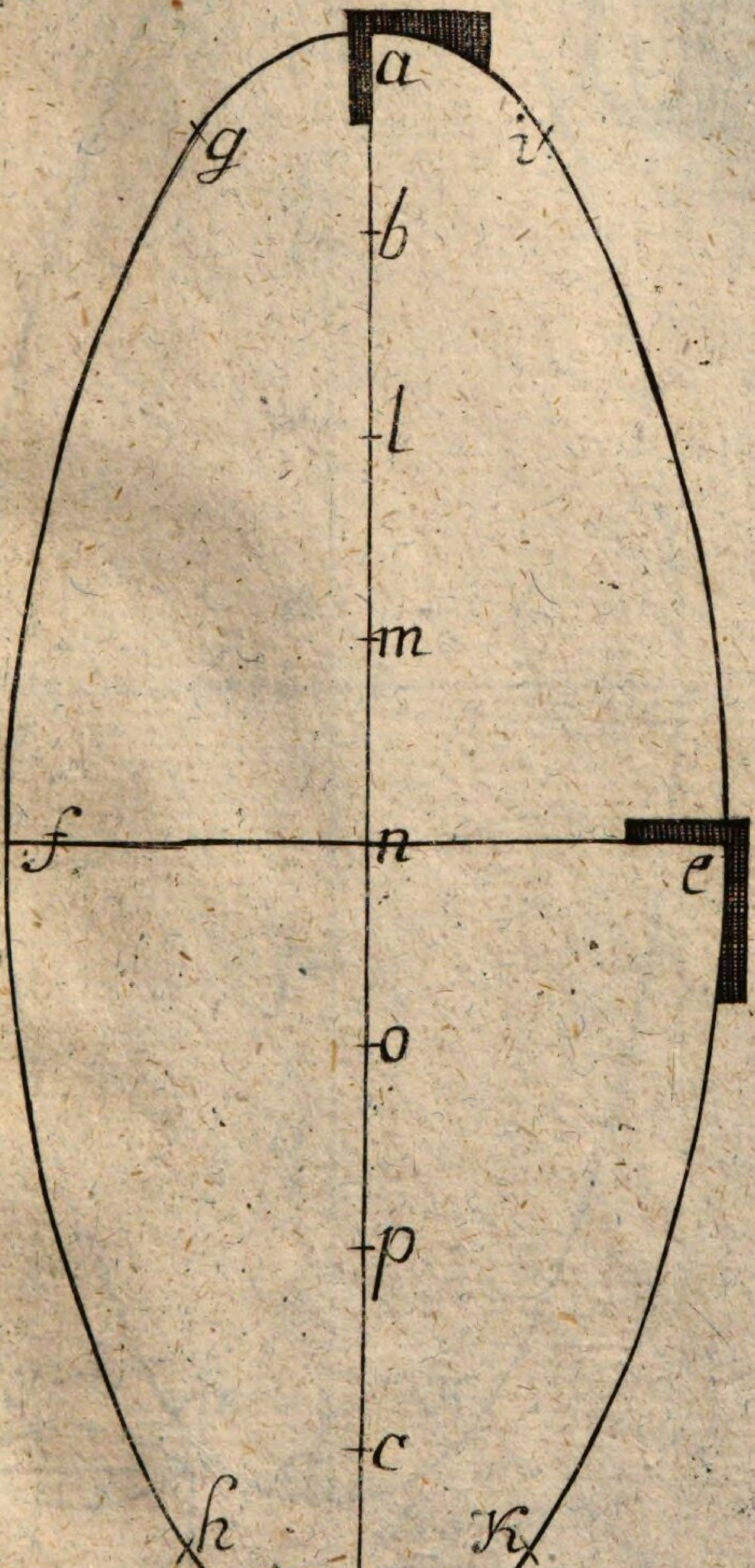
8te Tafel.



9tr Tafel.



10tr Tafel



11tr Tafel.

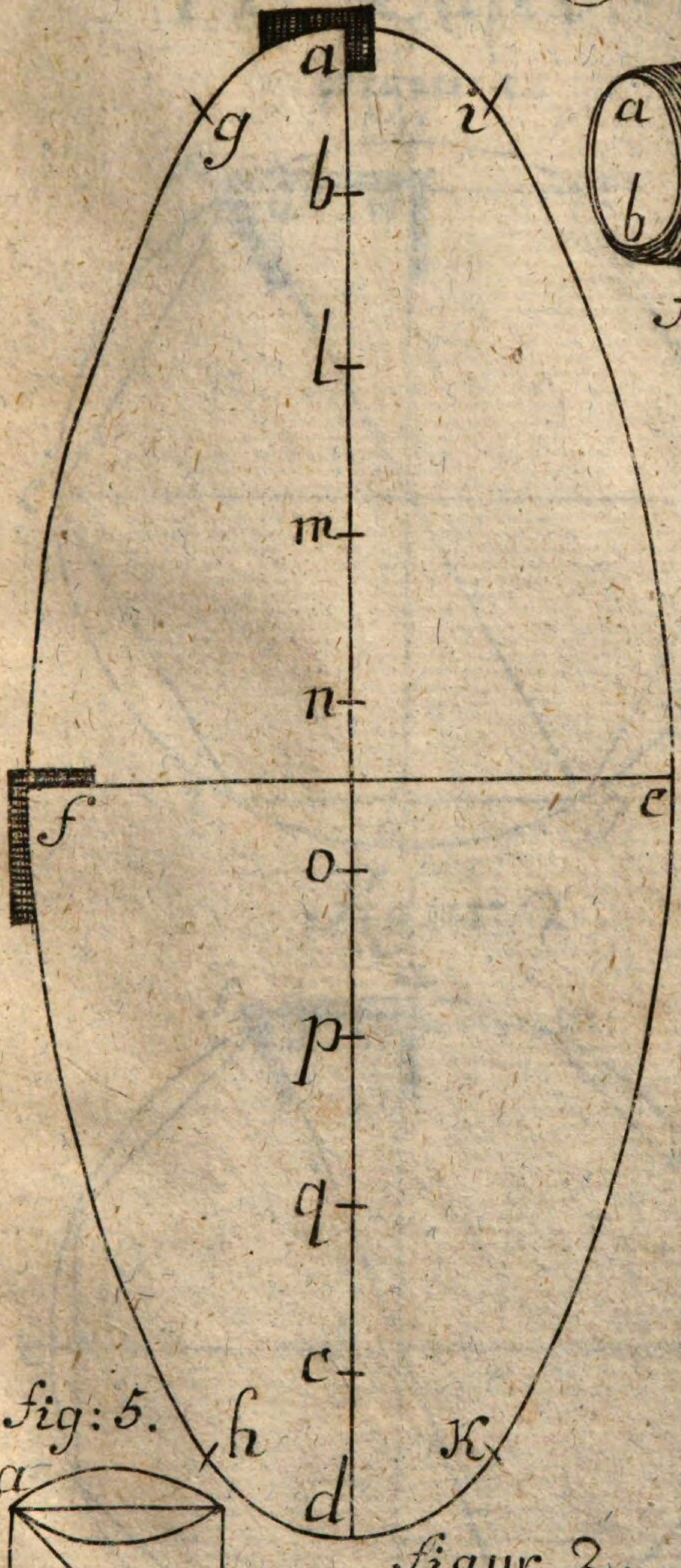
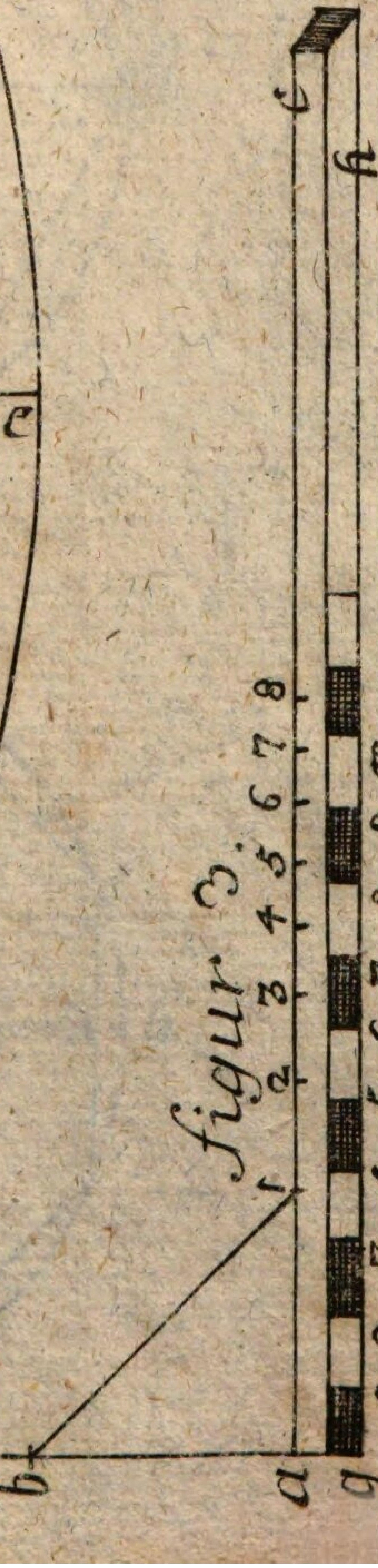
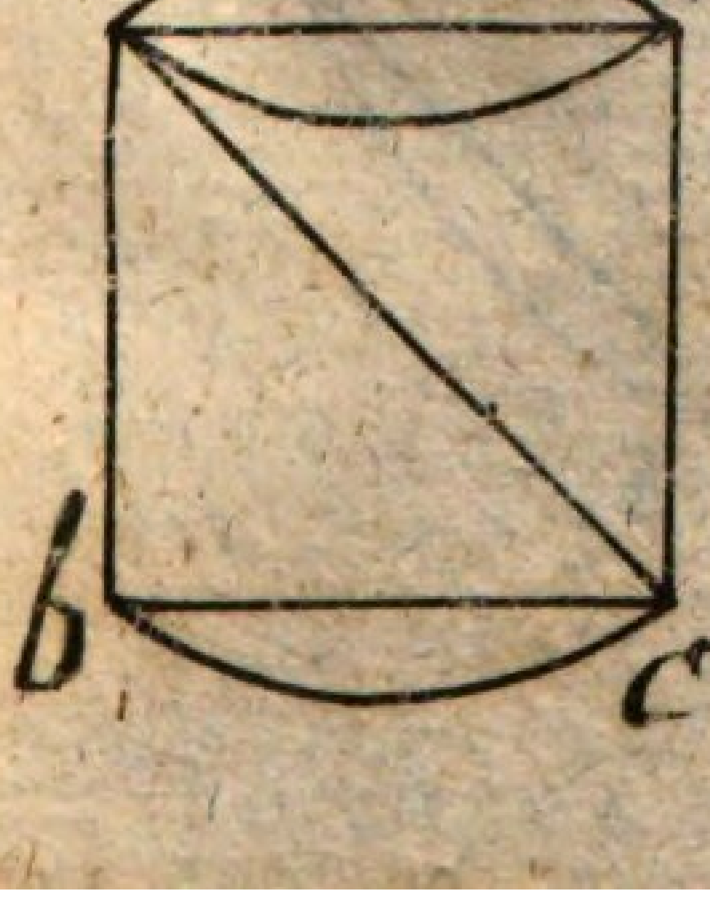


fig: 4.

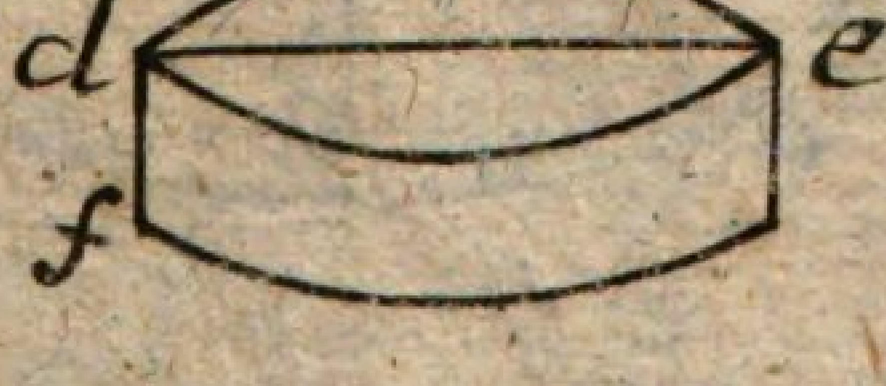


figur 3.

fig: 5.

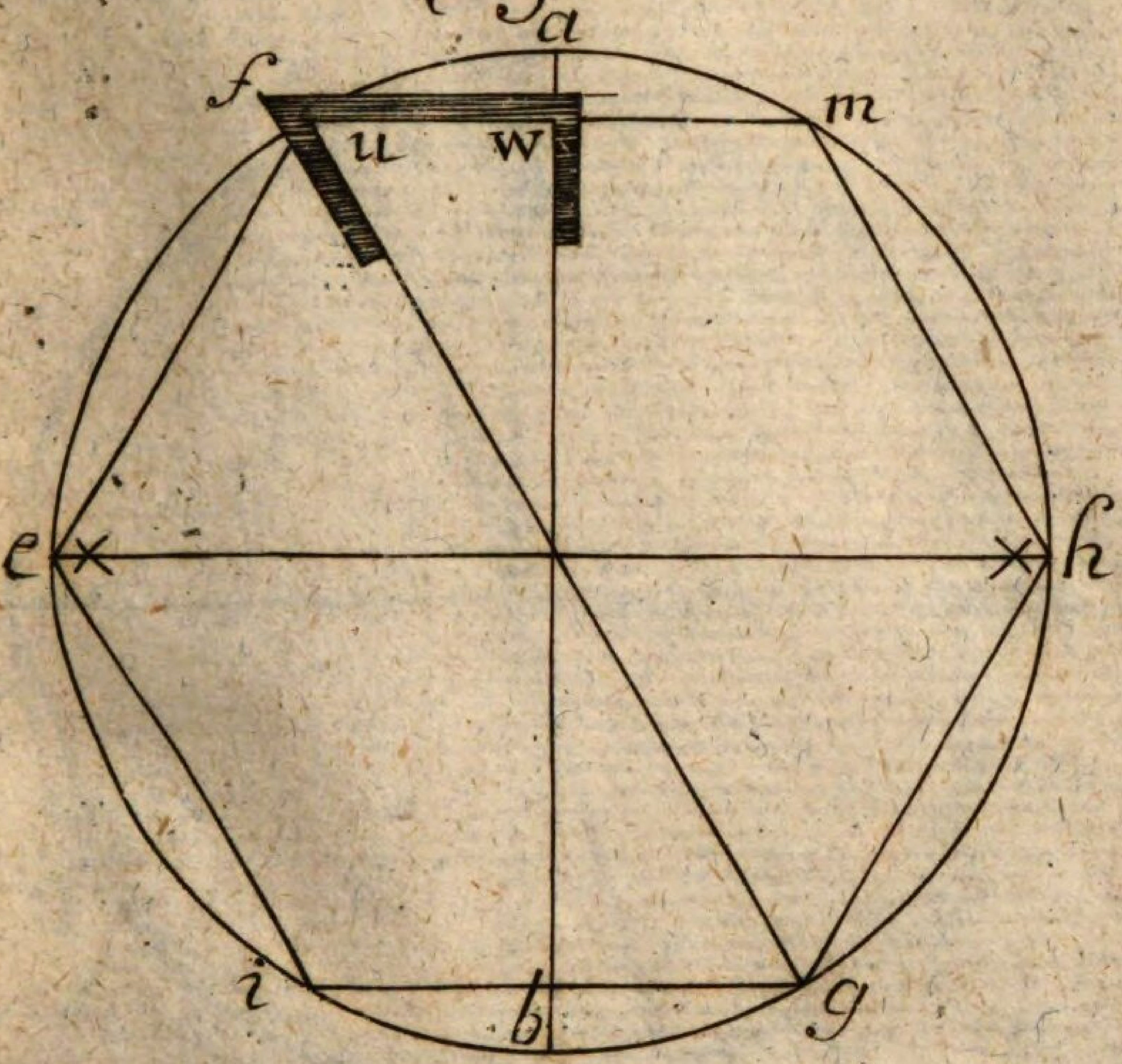


figur 2.

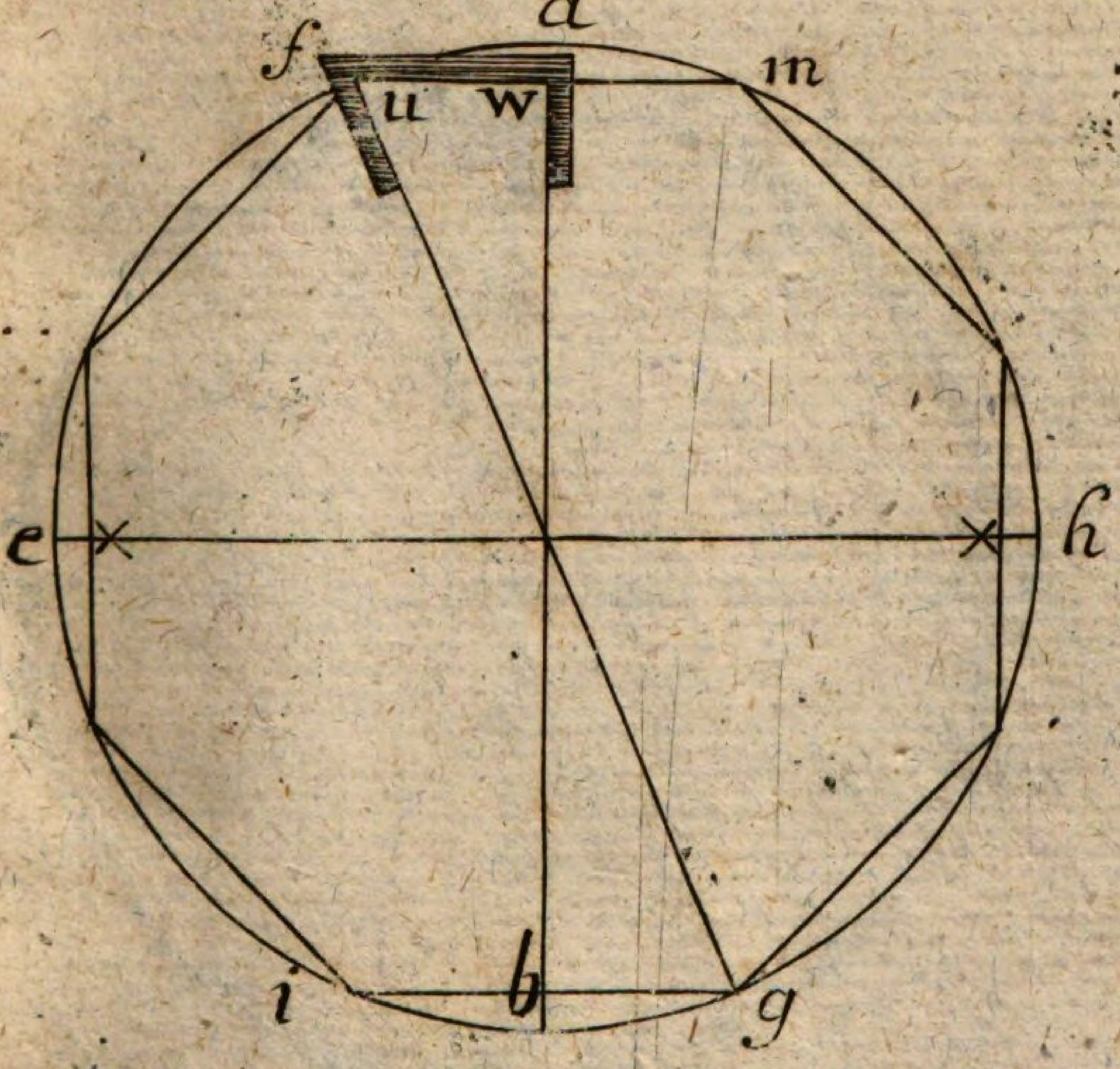


12tr Tafel.

Figur 1.

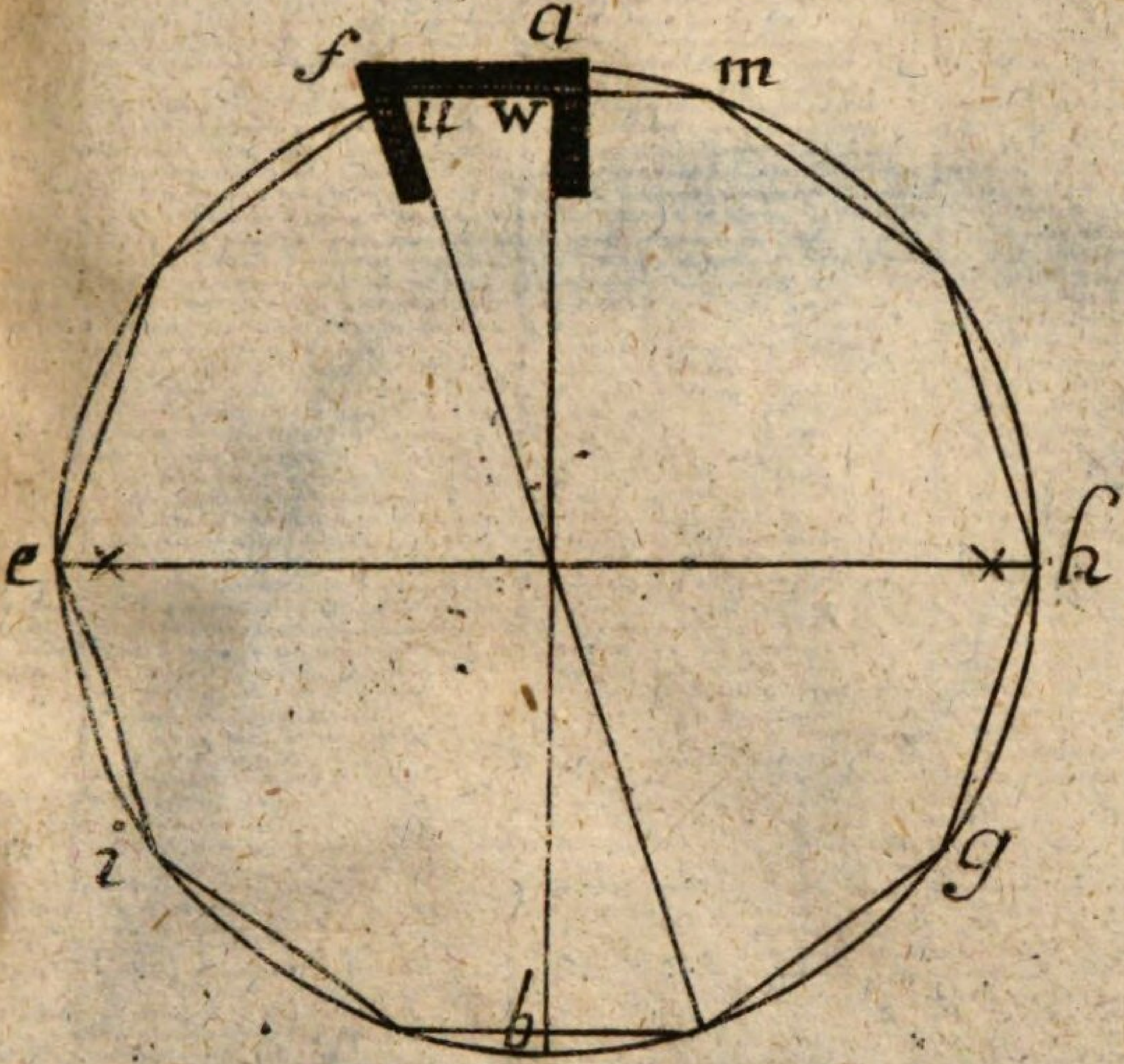


Figur 2.

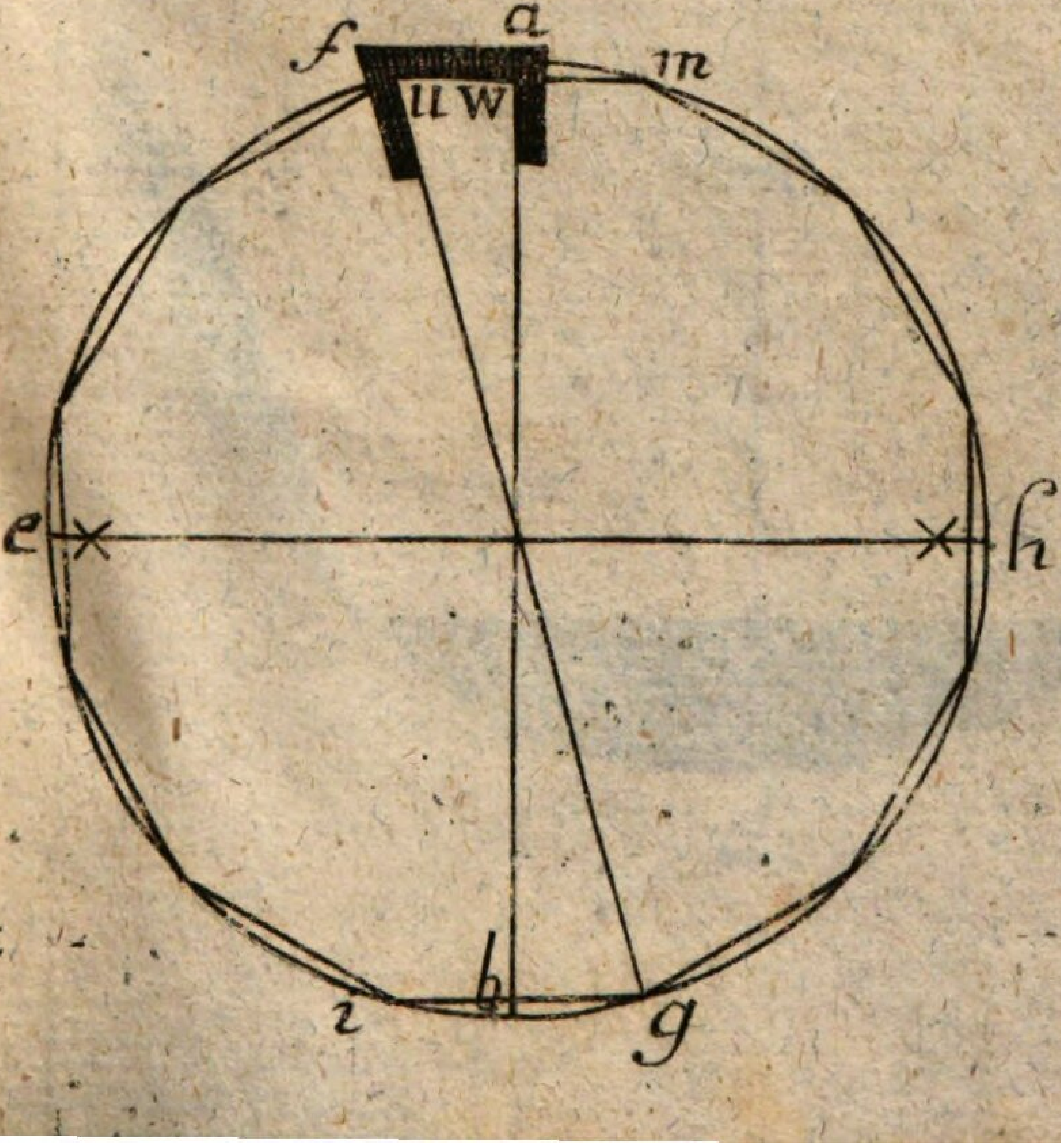


13[te] Tafel

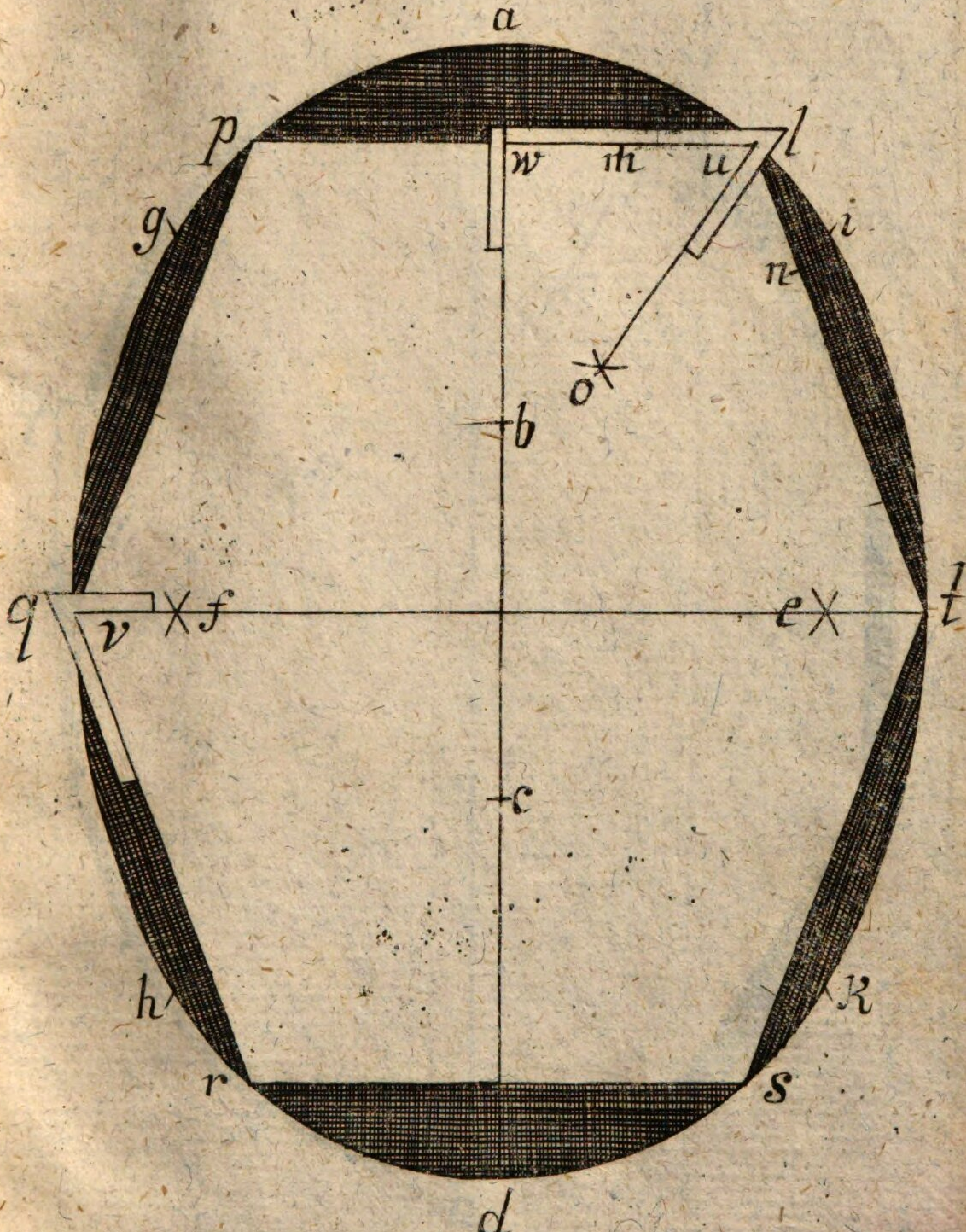
Figur 1.



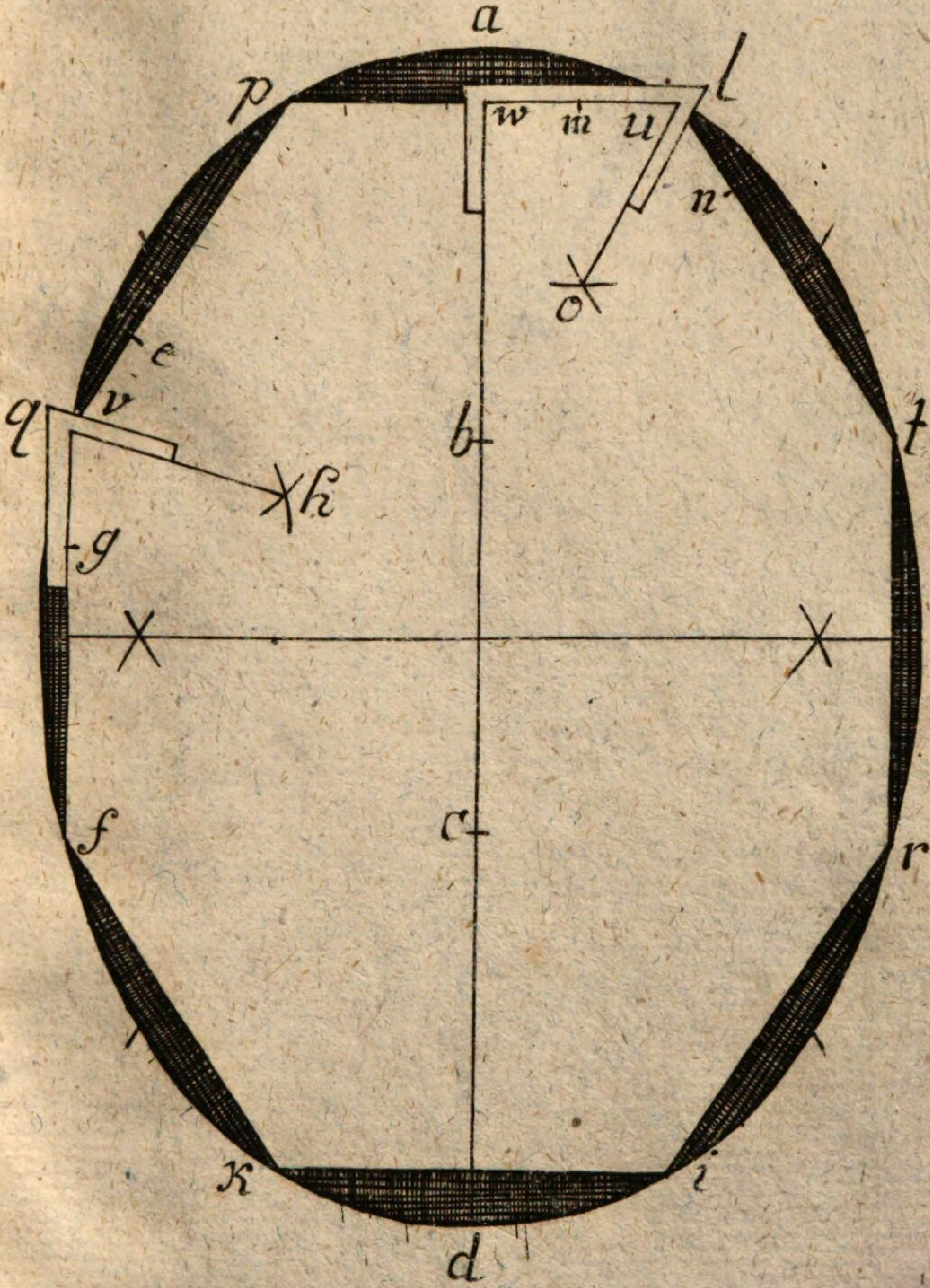
Figur 2.



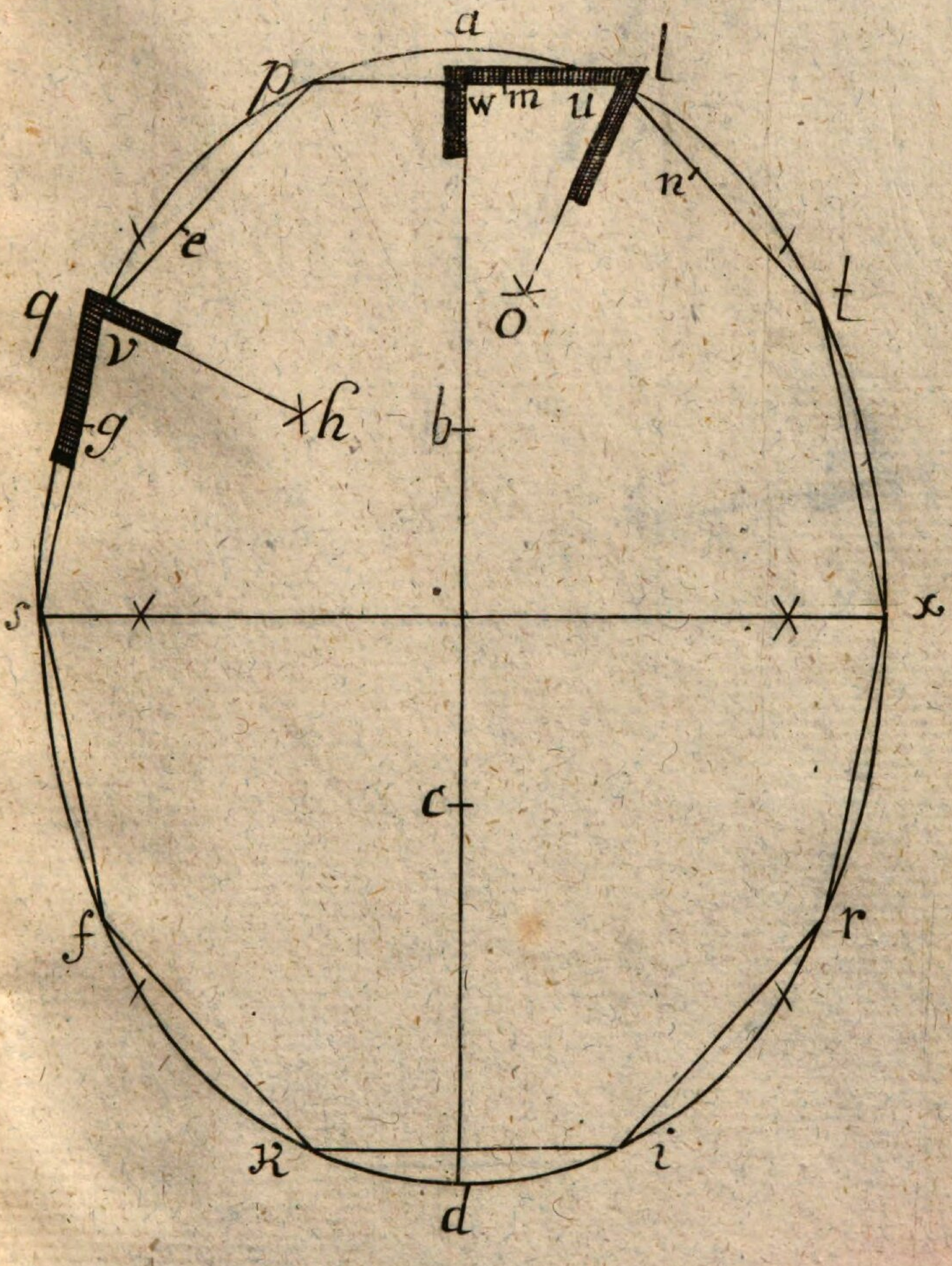
14tn Tafel, Figur 1.



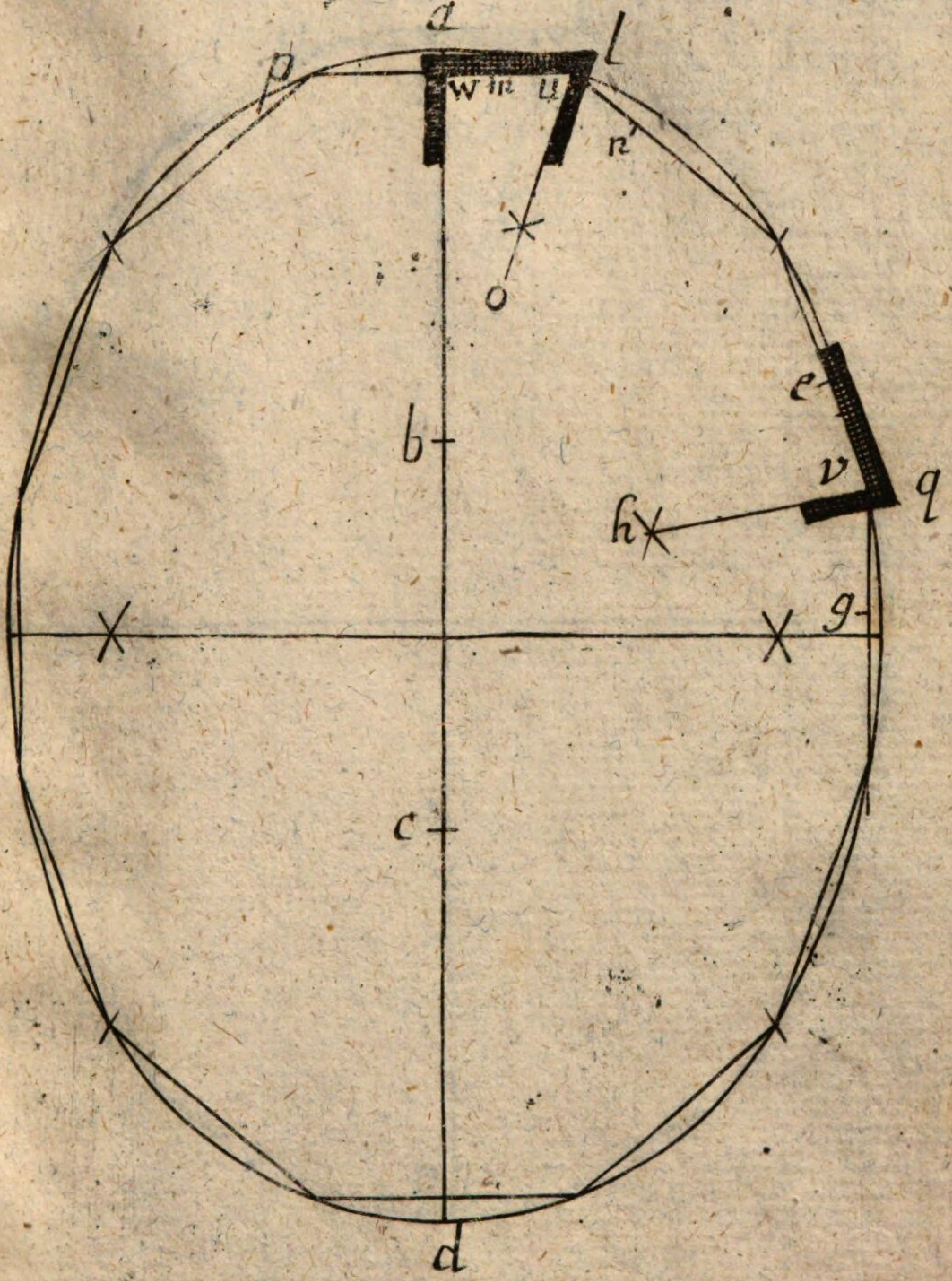
15tr Tafel, Figur 2.



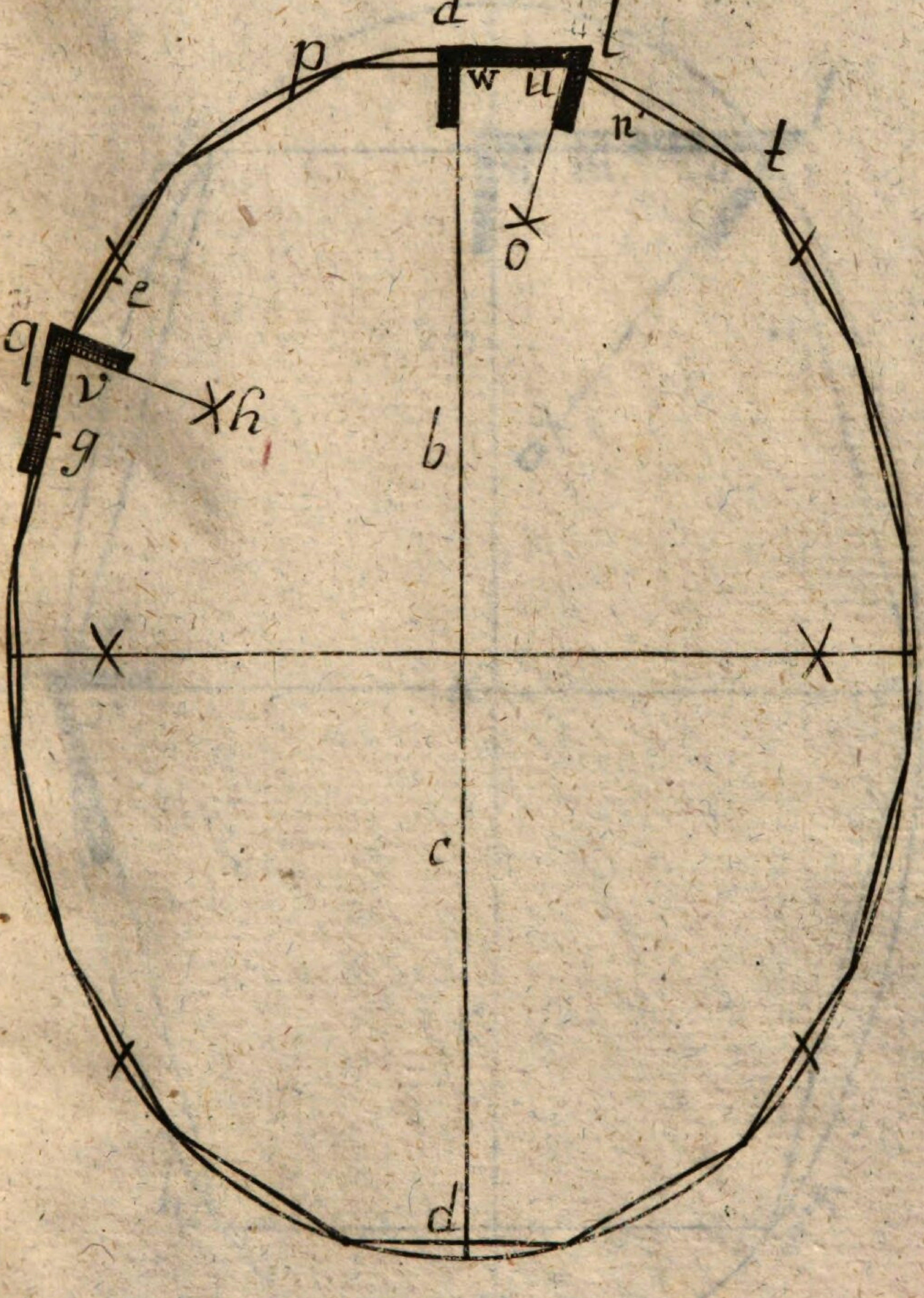
16tr Tafel.



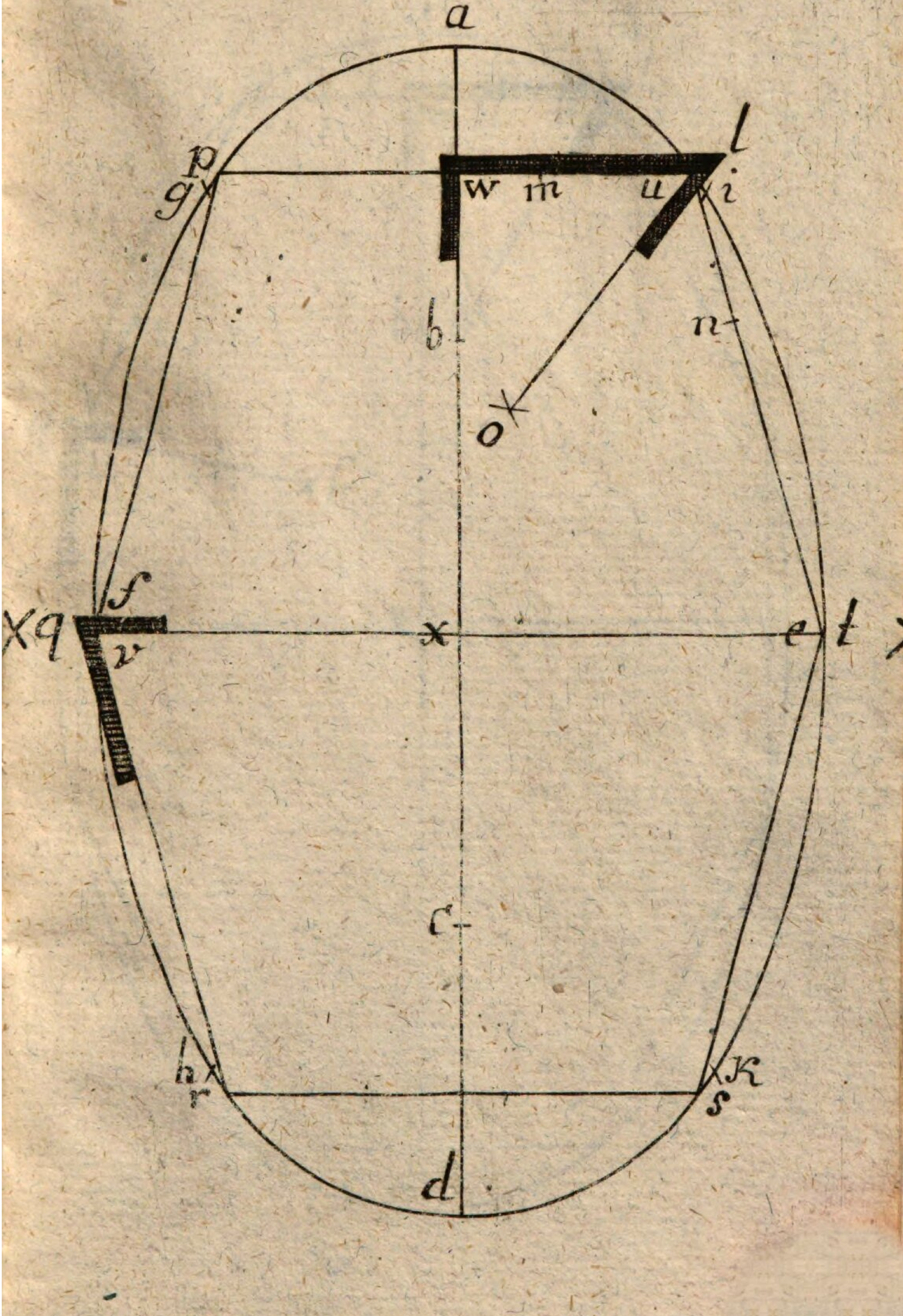
17te Tafel.



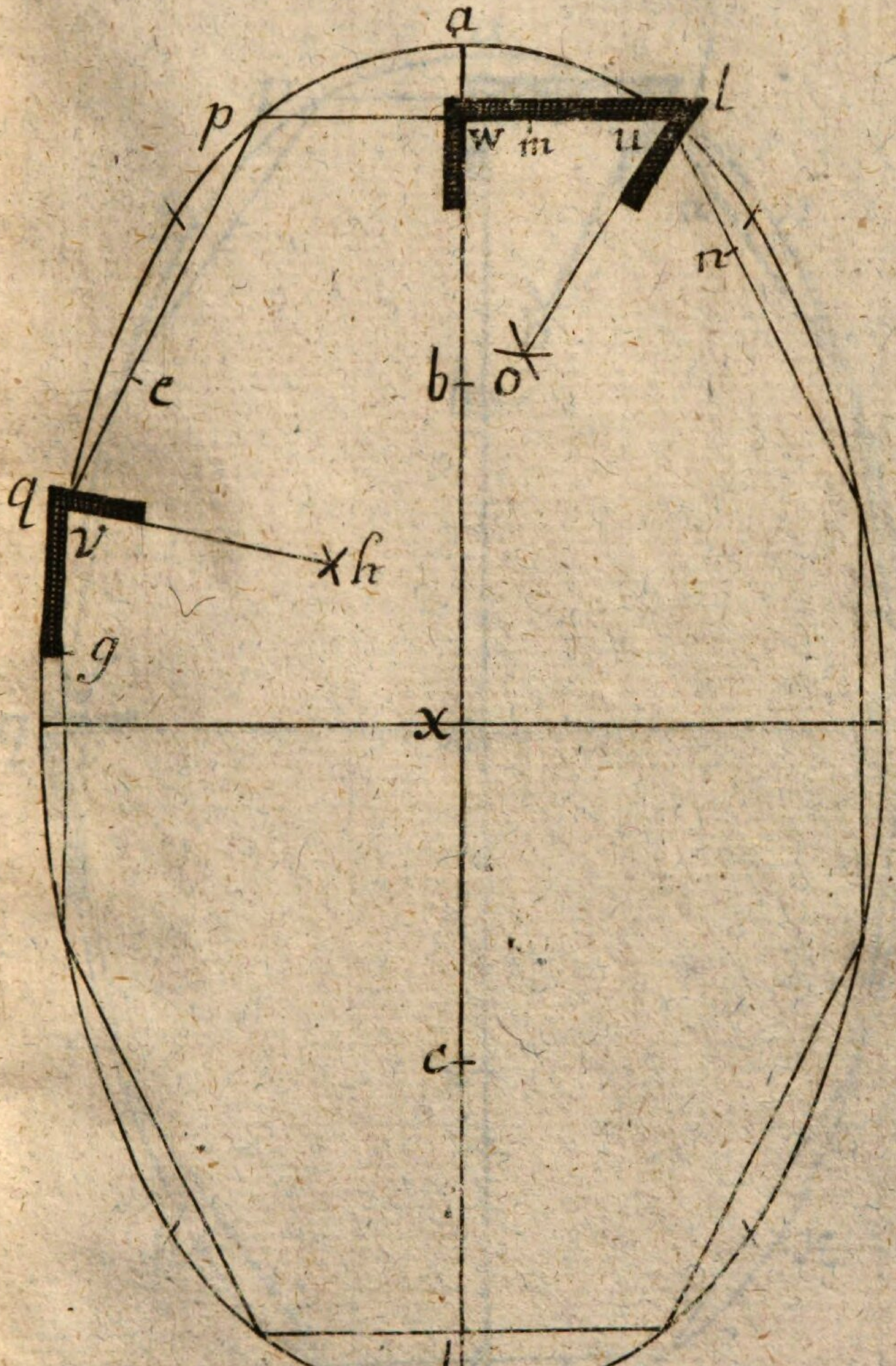
18tr Tafel.



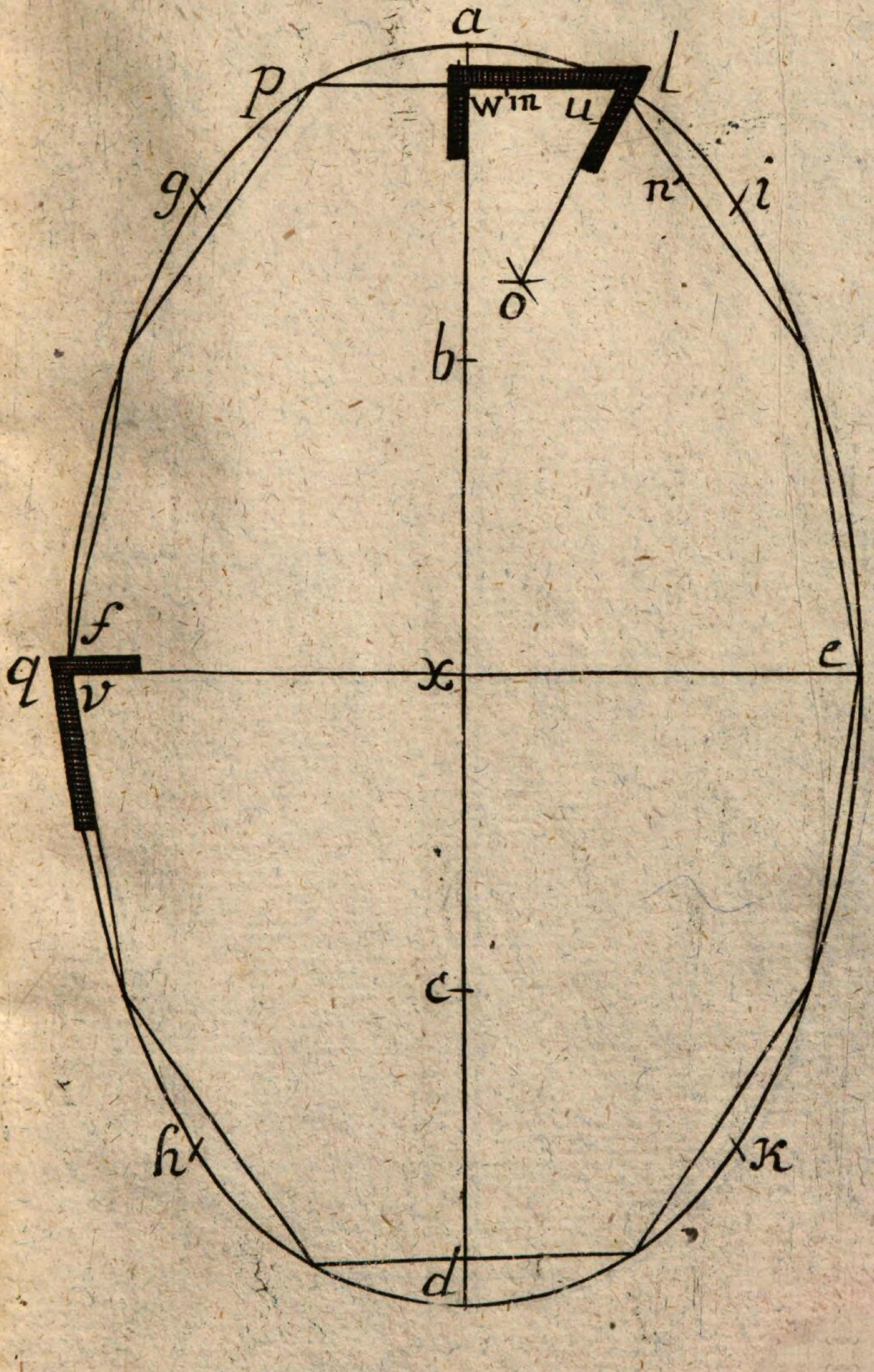
19te Tafel.



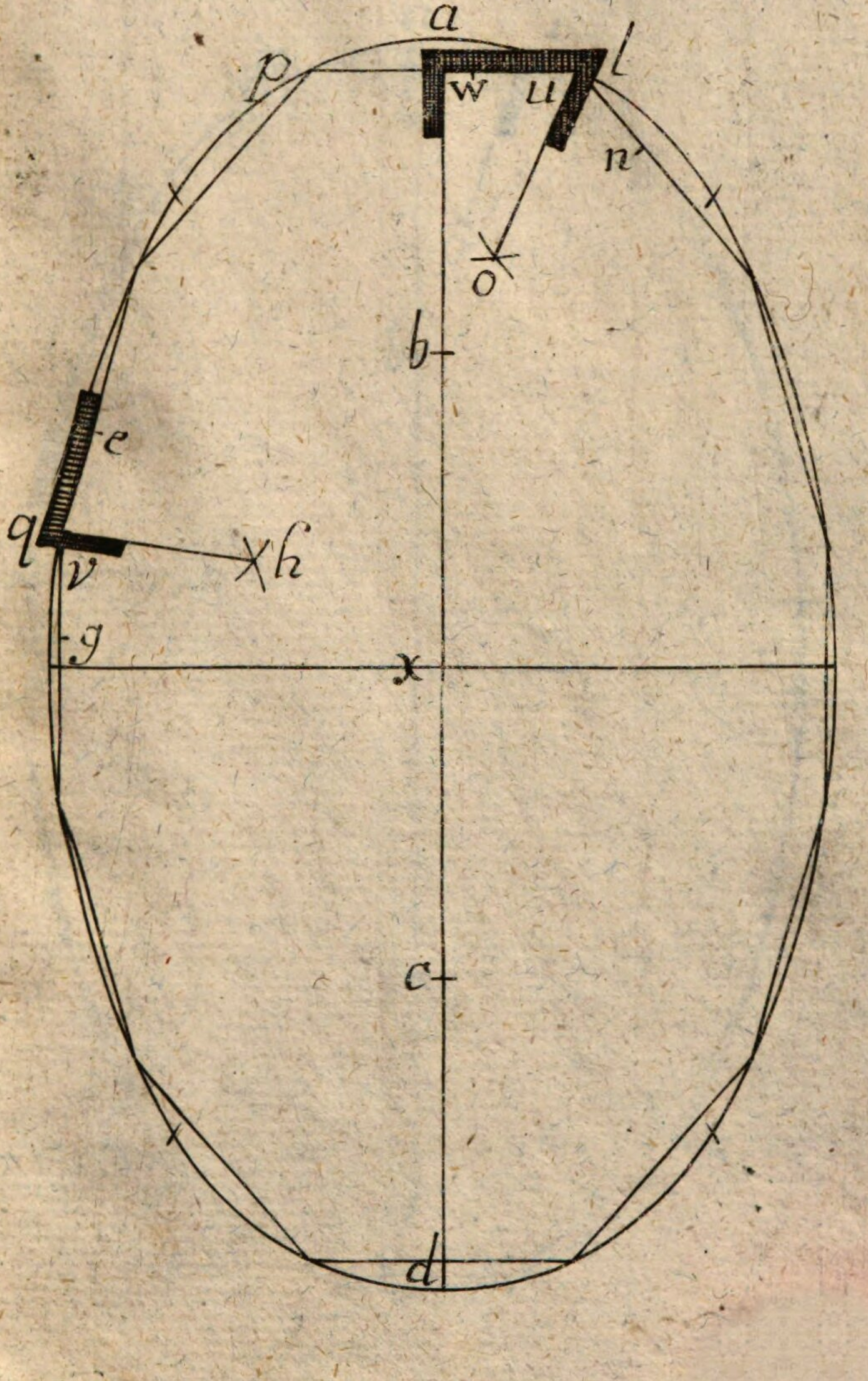
20te Tafel.



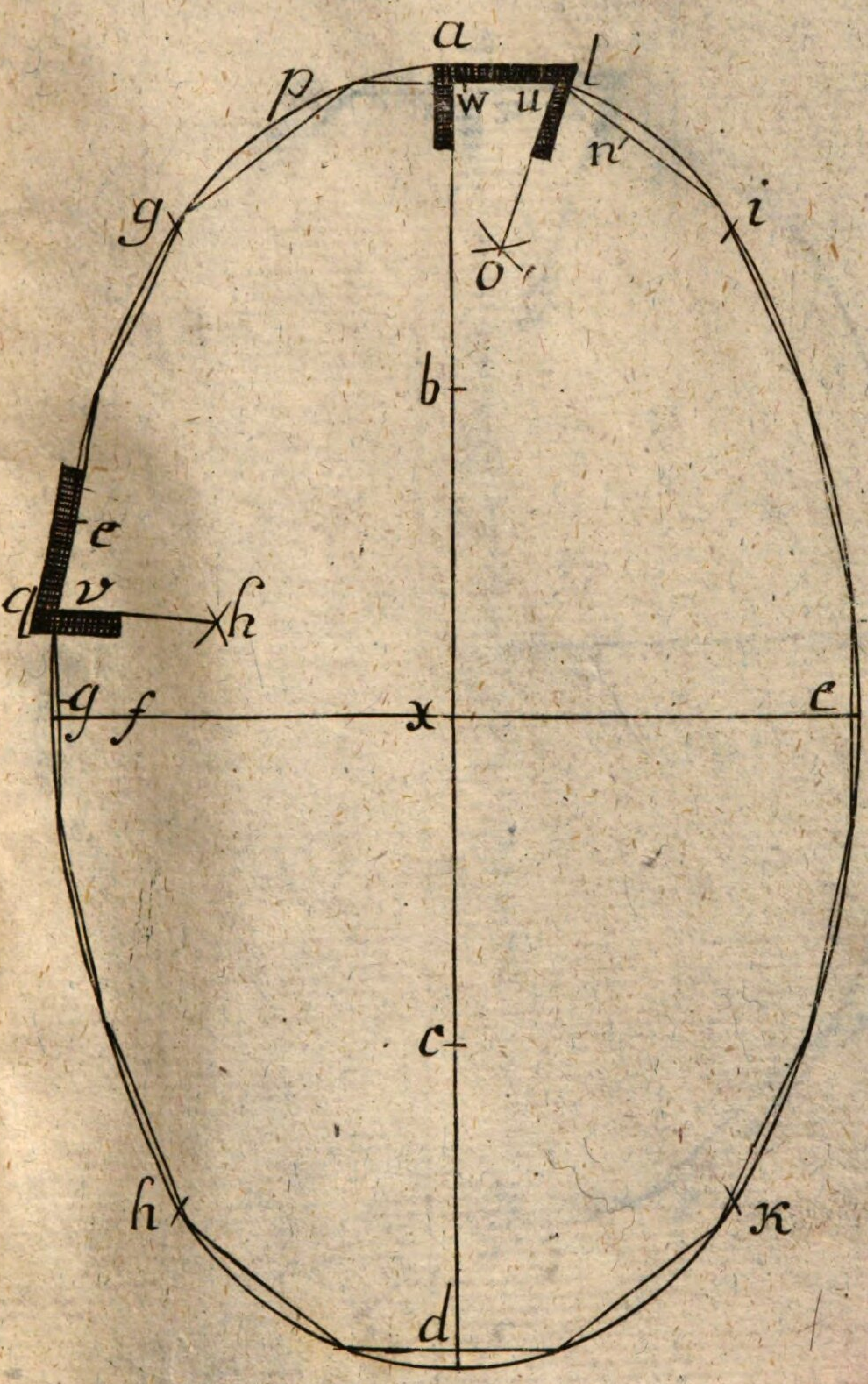
21^{tr} Tafel.



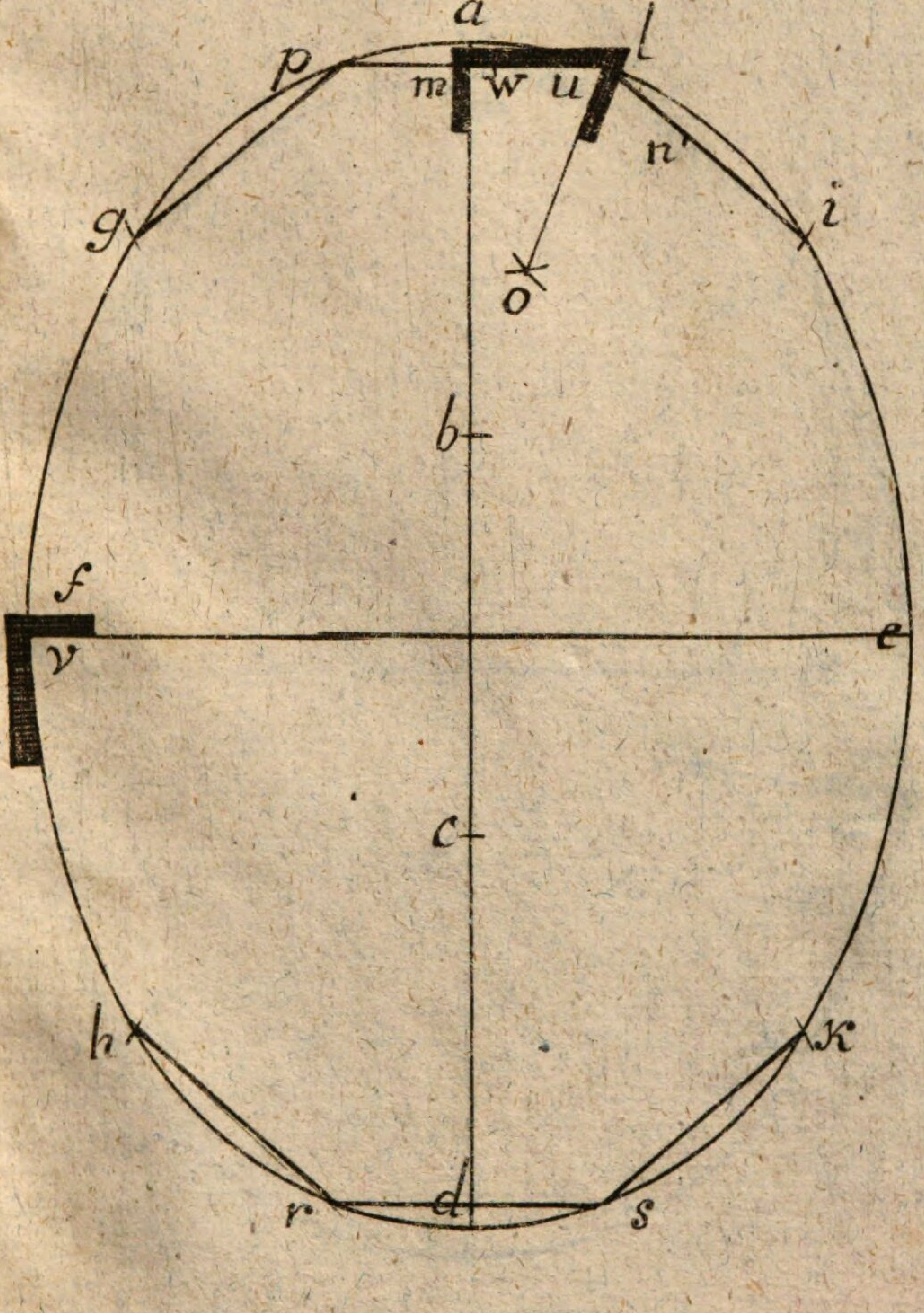
22^tr Tafel.



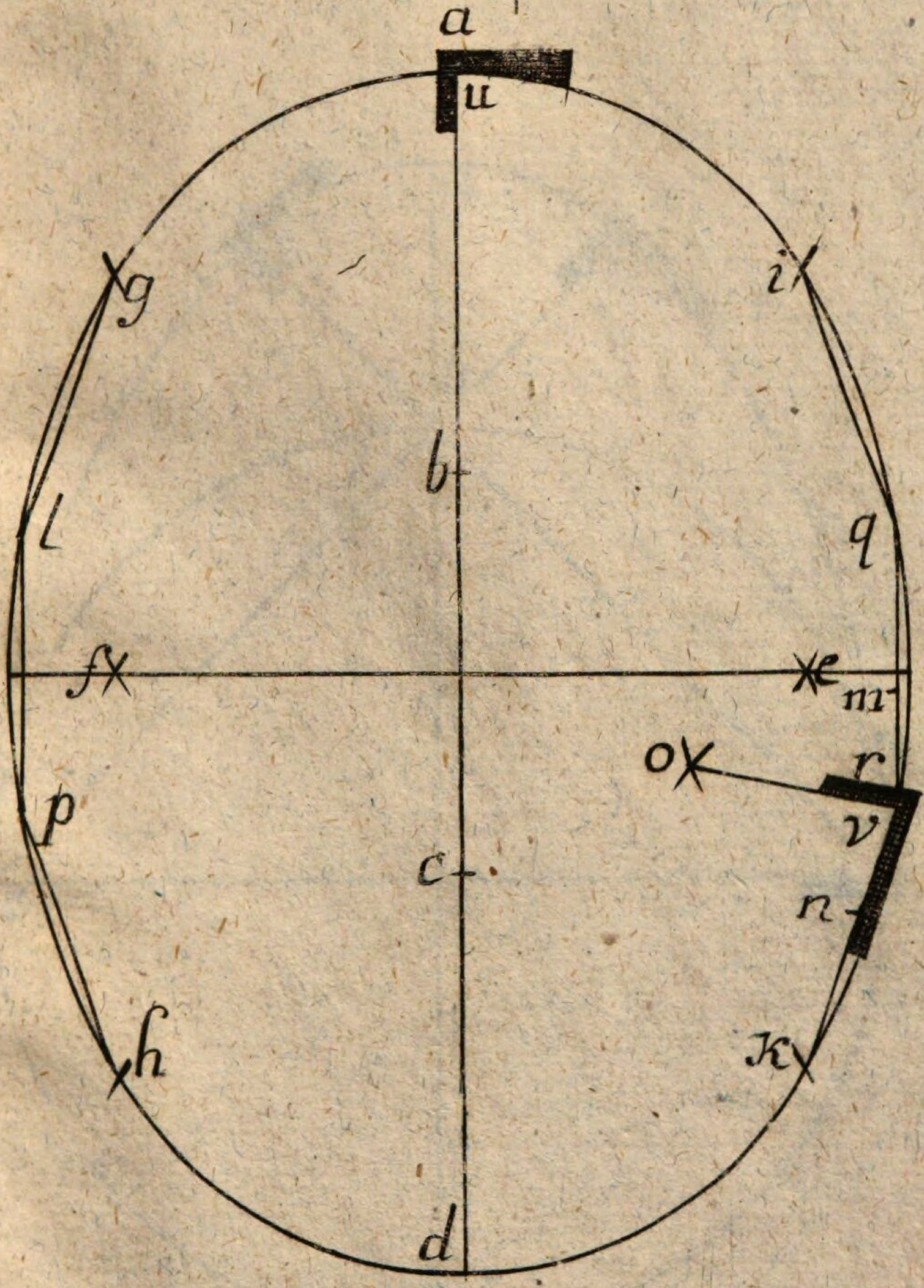
23ter Tafel



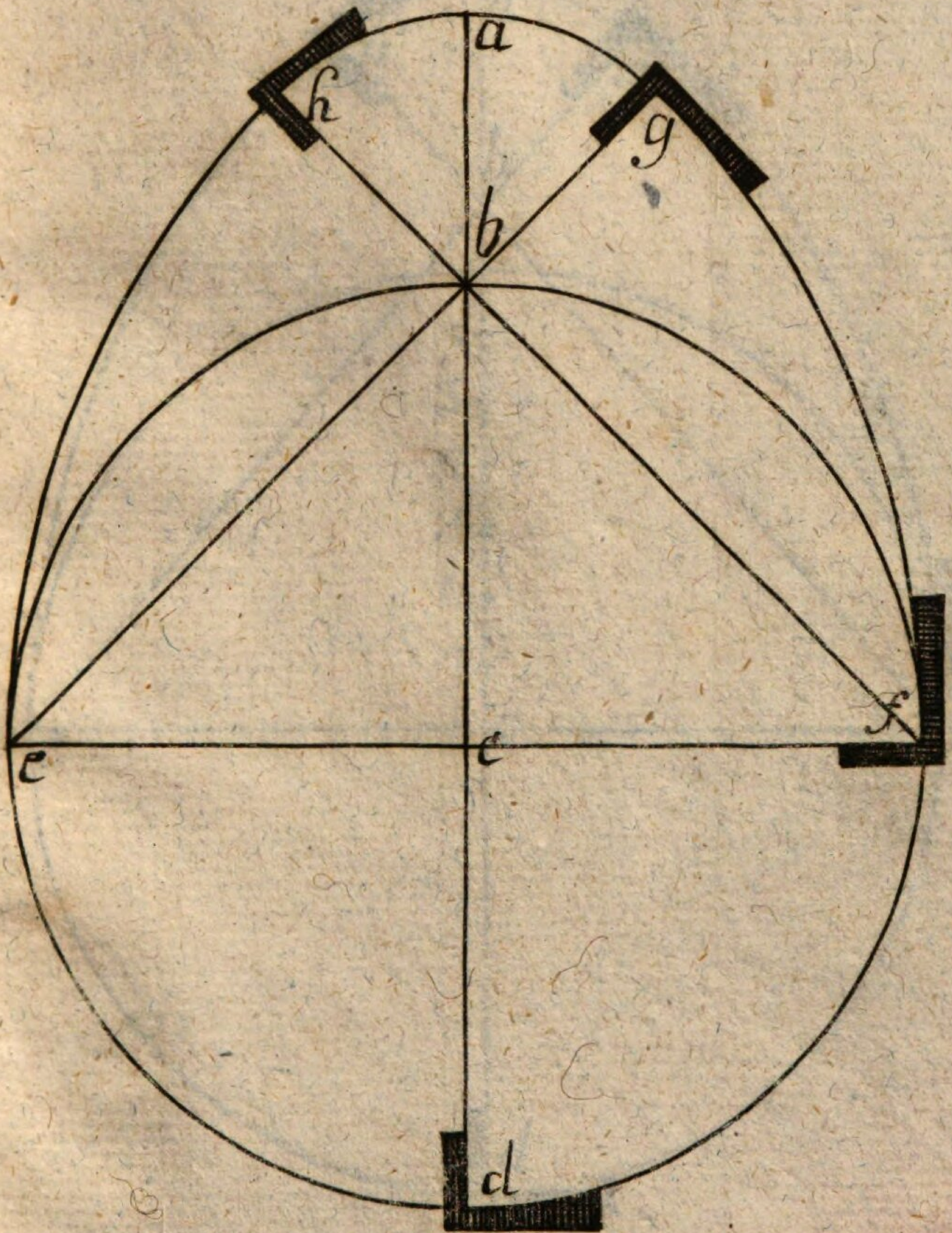
24tr Tafel.



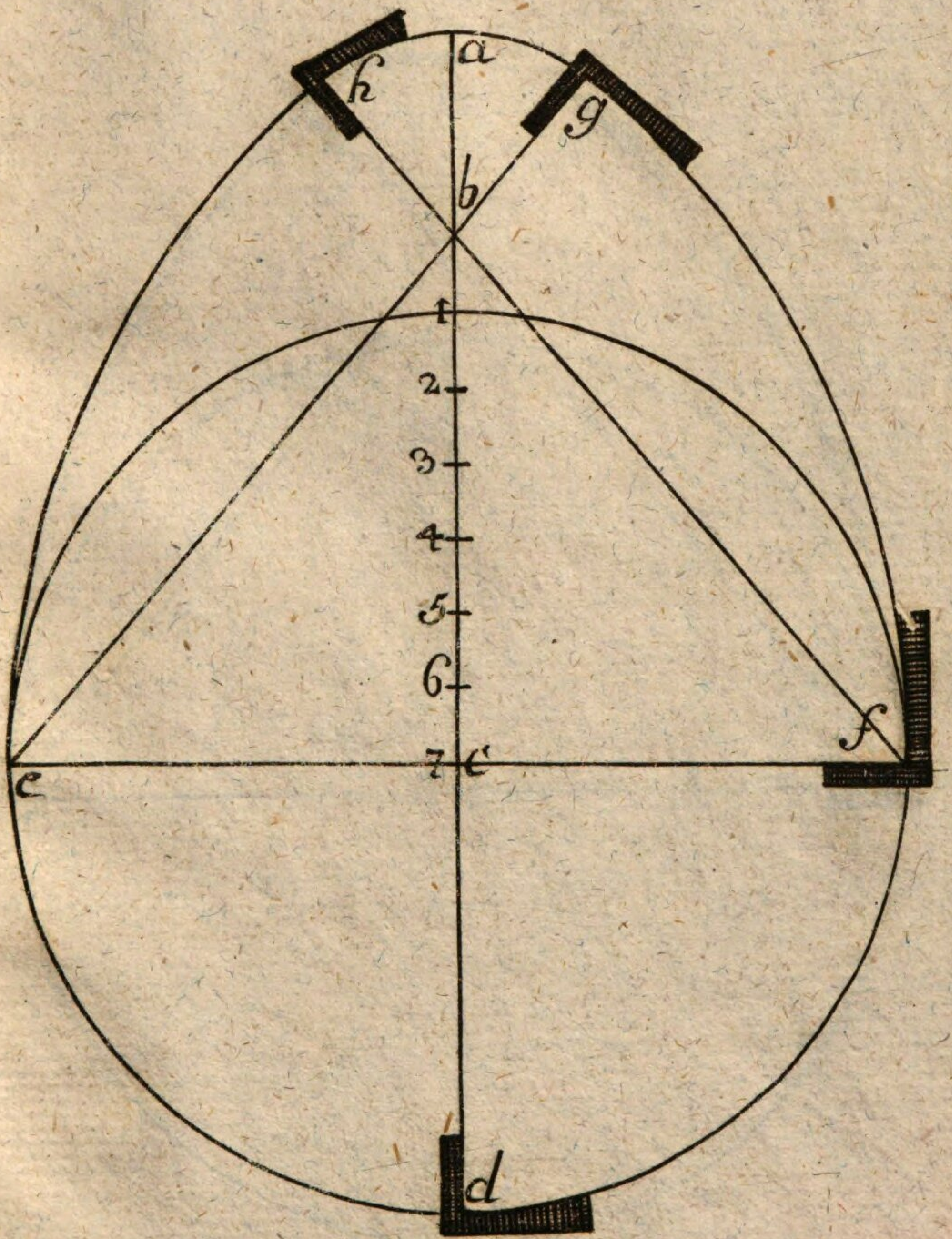
25tr Tafel.



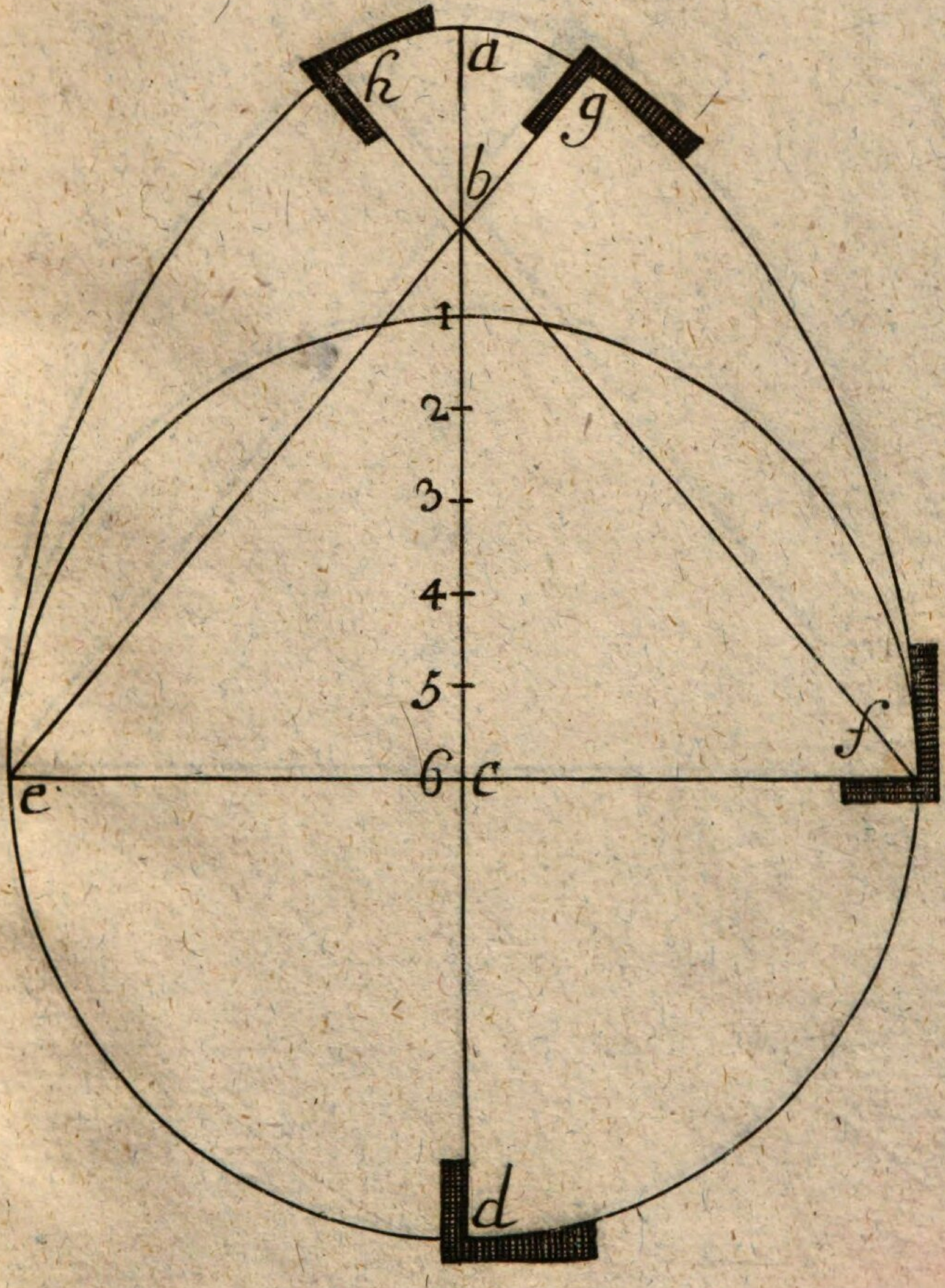
26^tr Tafel.



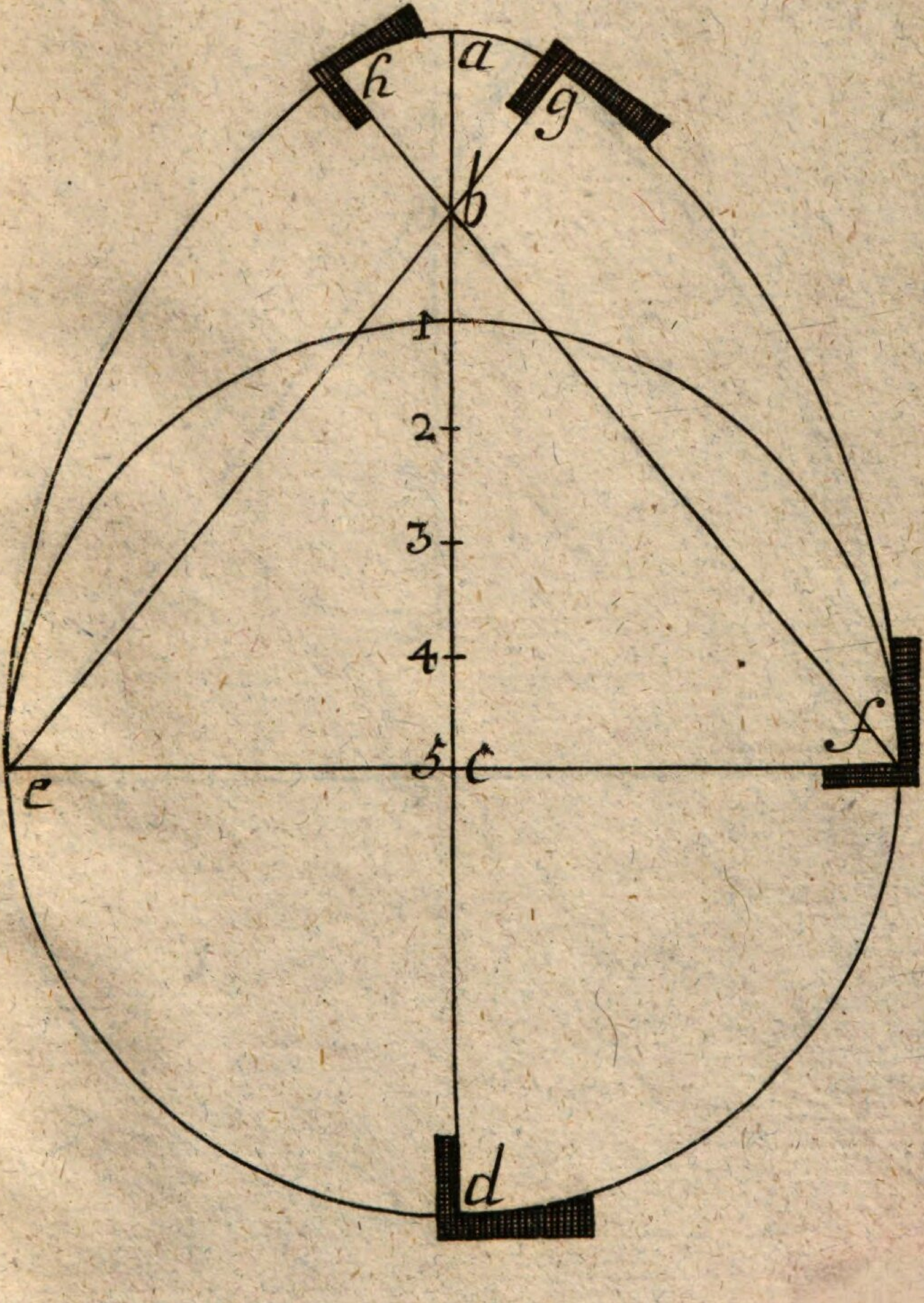
28tr Tafel.



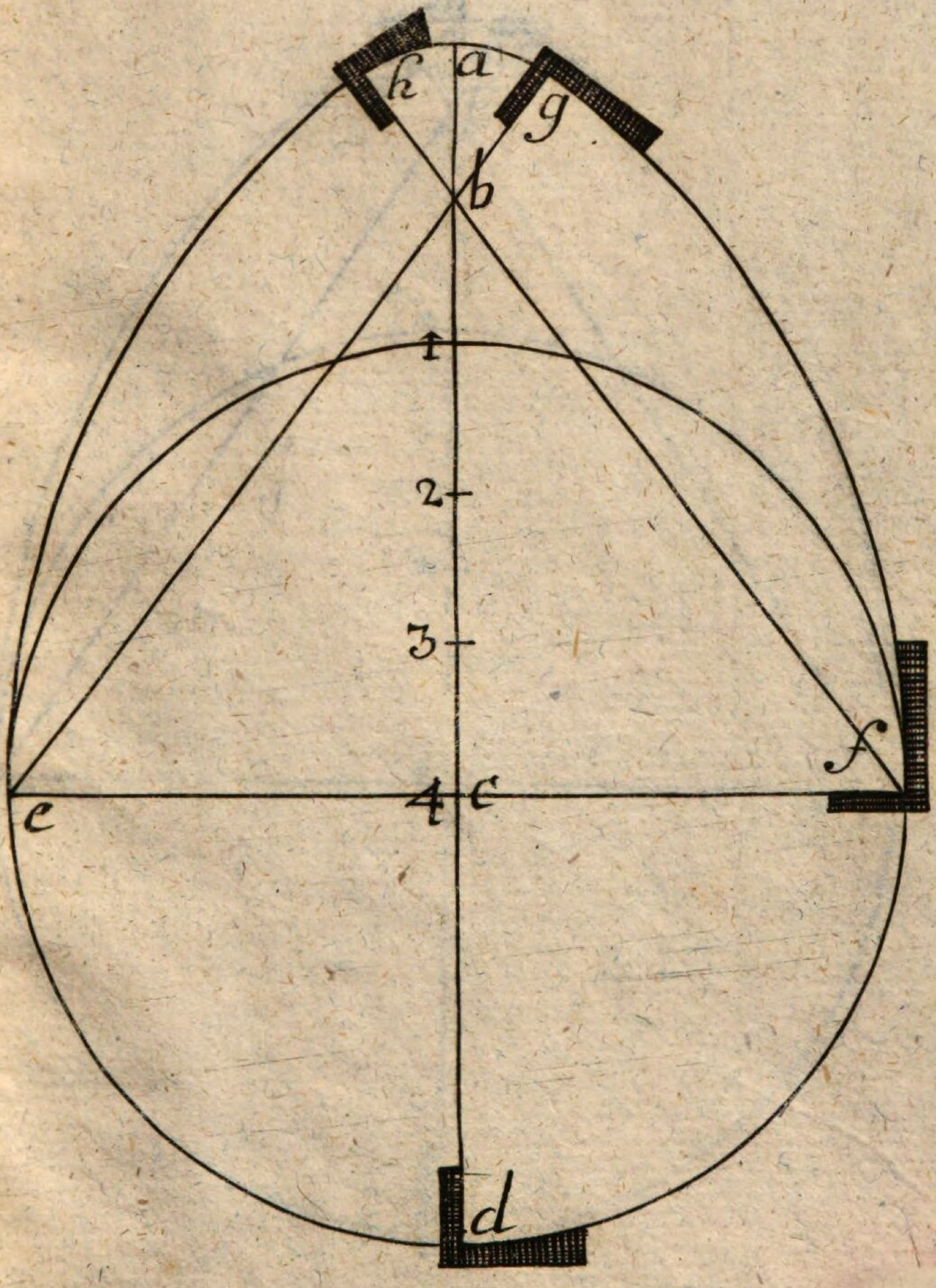
29tr Tafel.

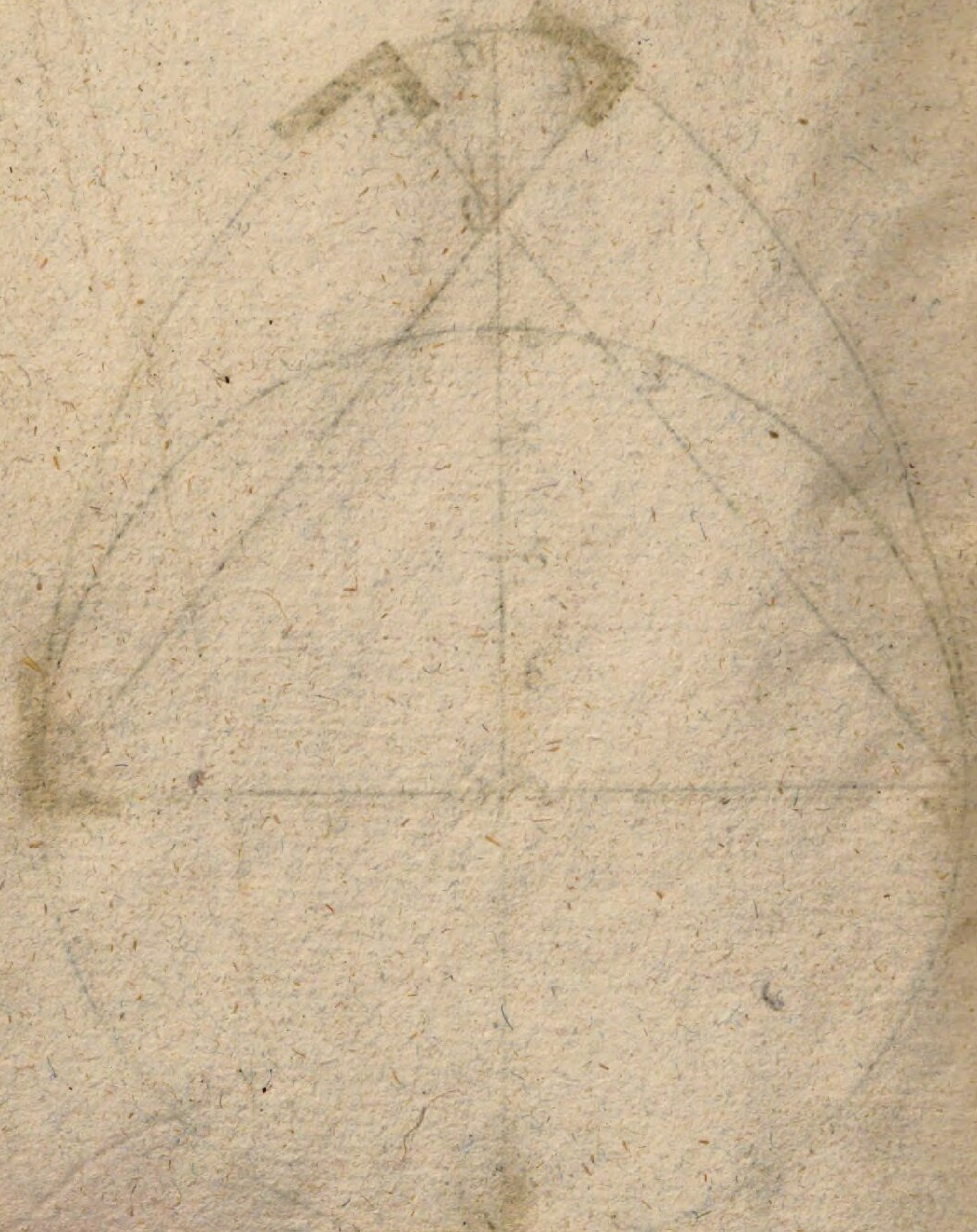


30tr Tafel.

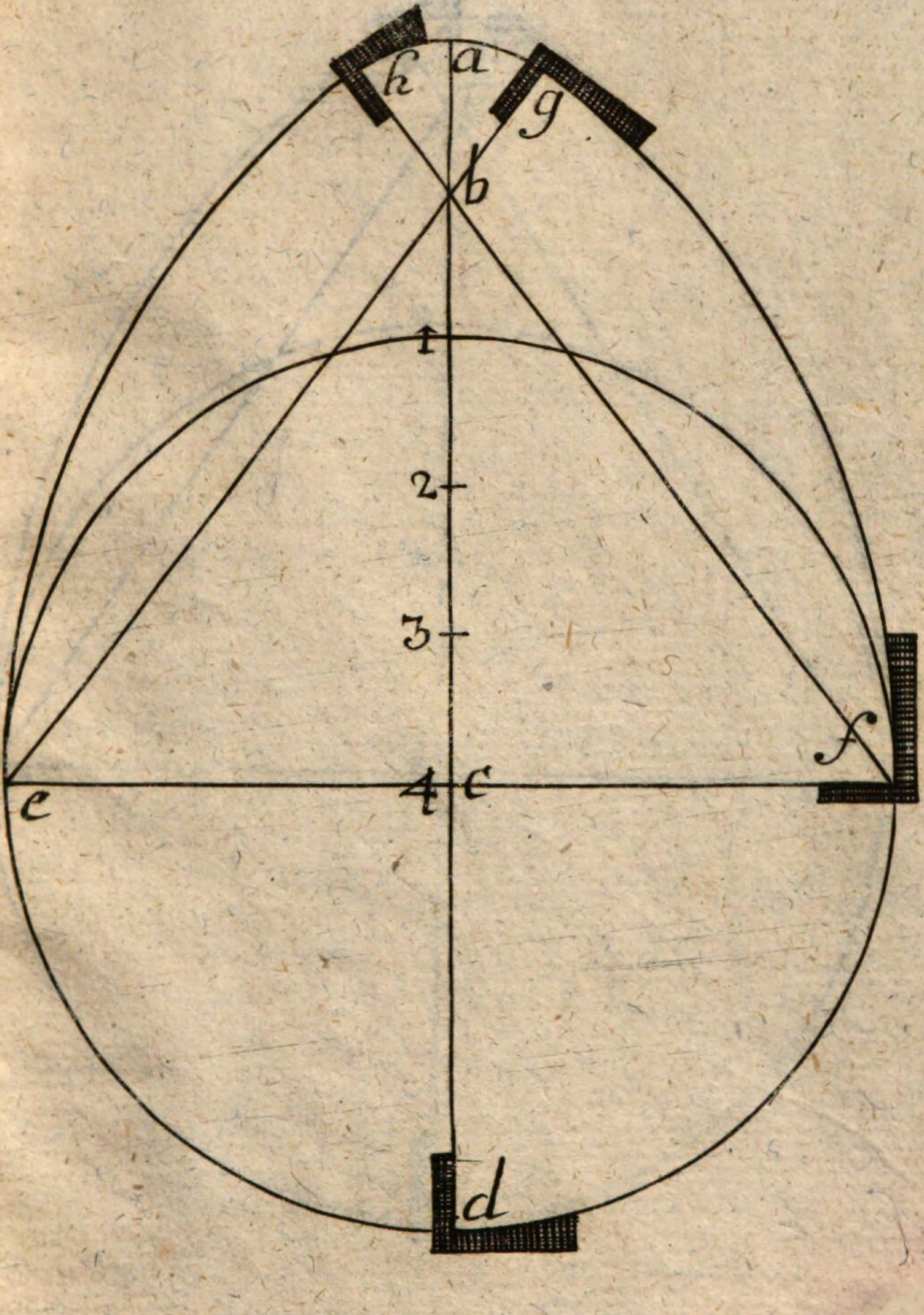


31te Tafel.

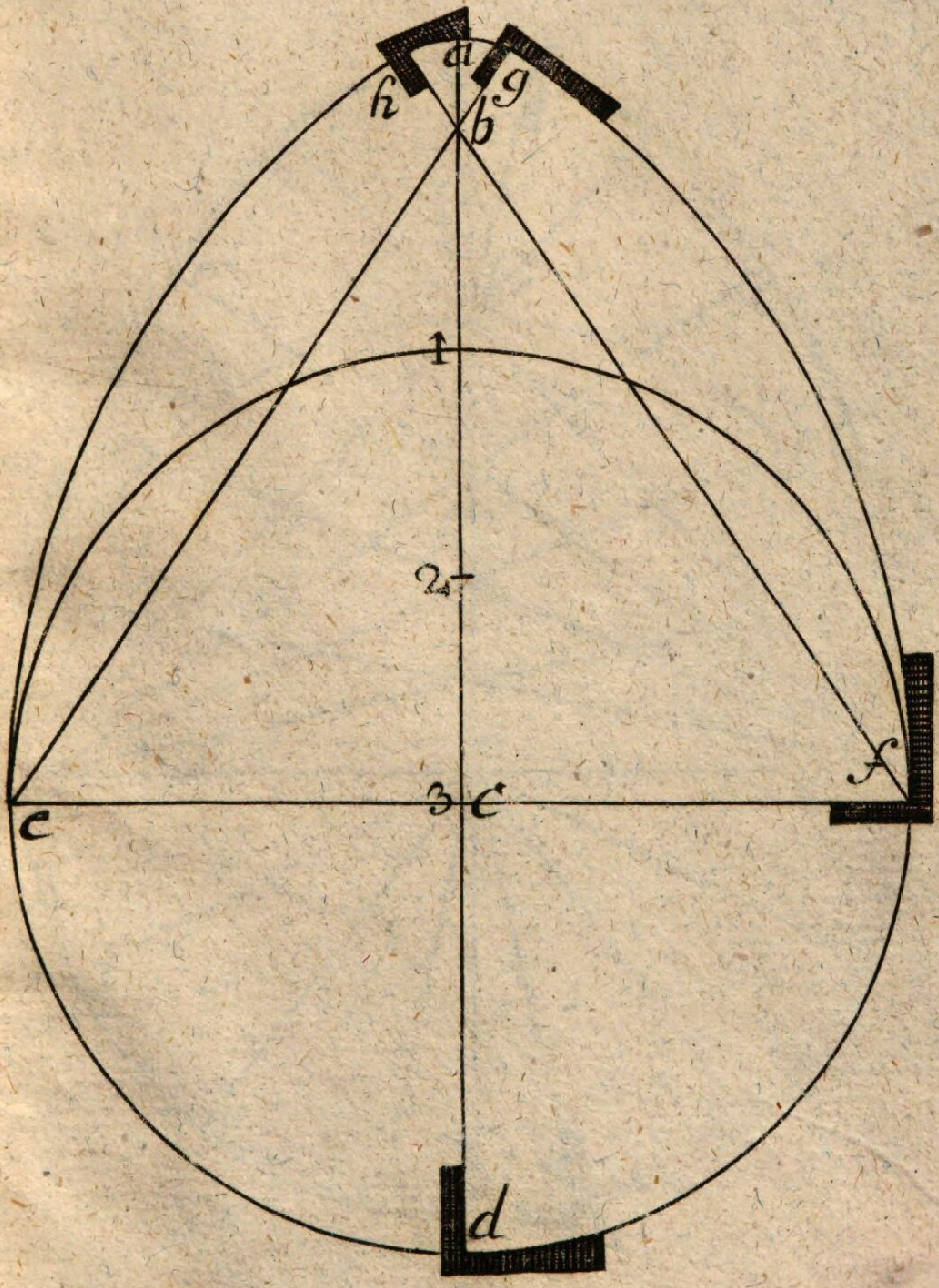




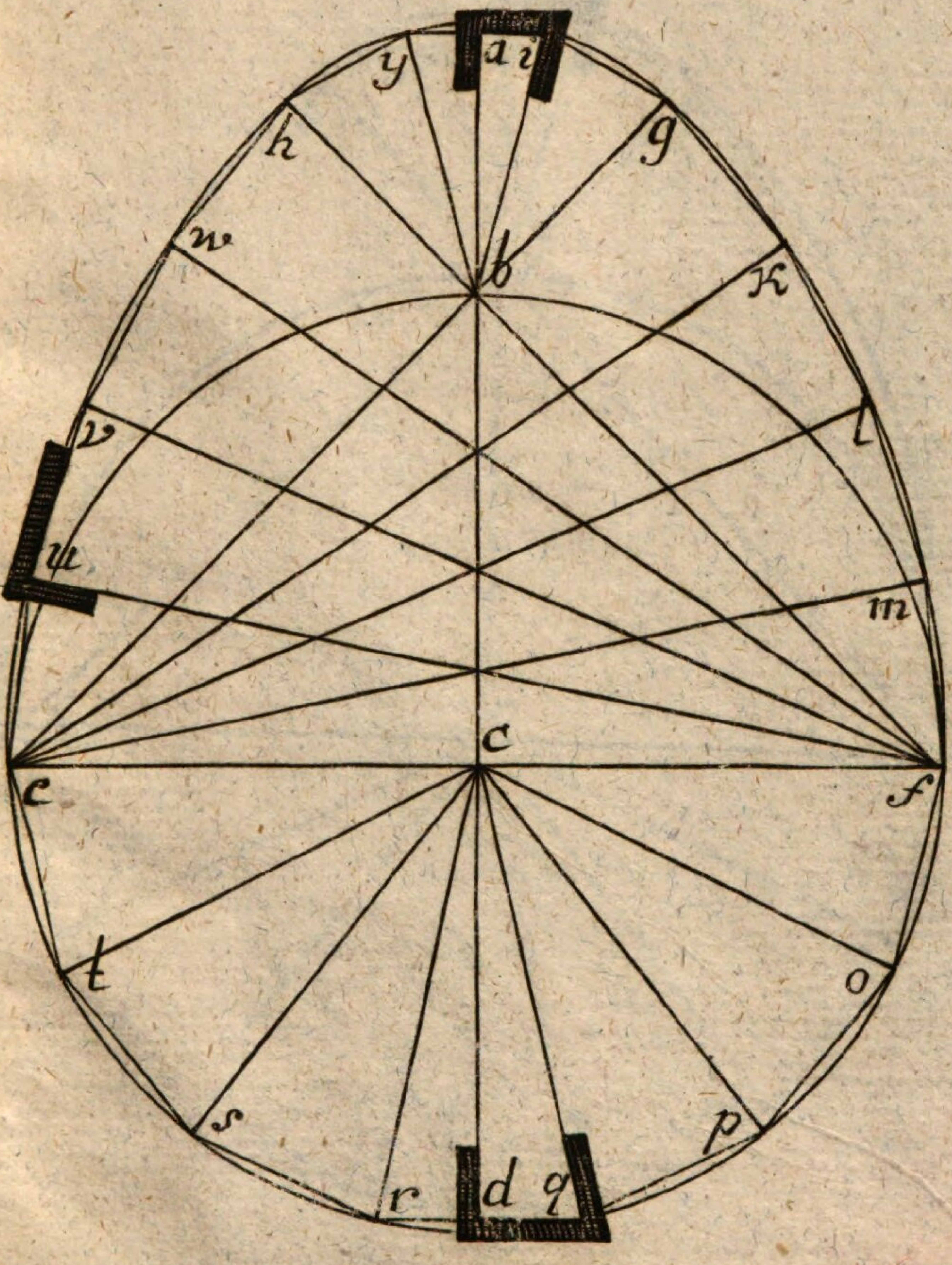
31^tr^ Tafel.



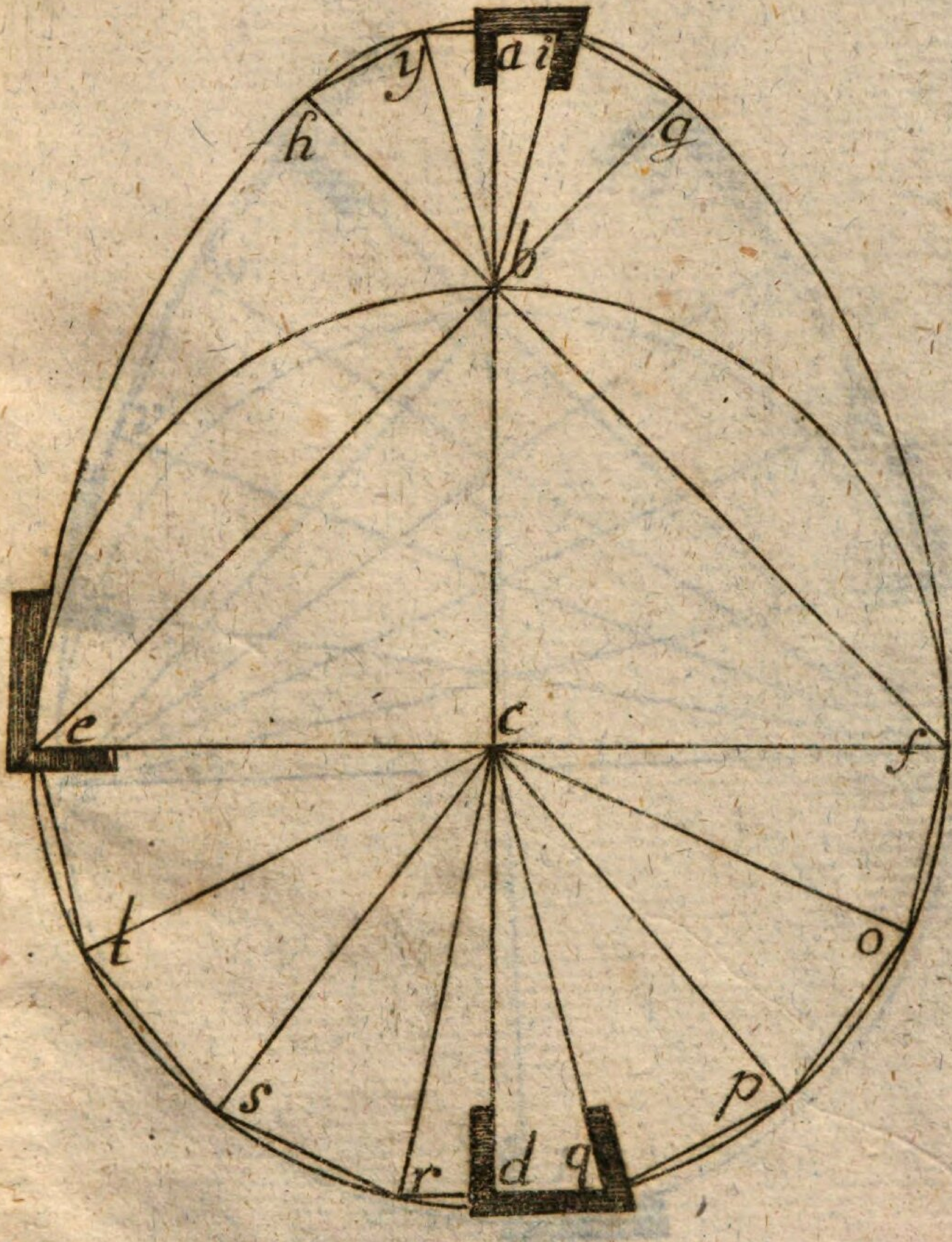
32tr Tafel.



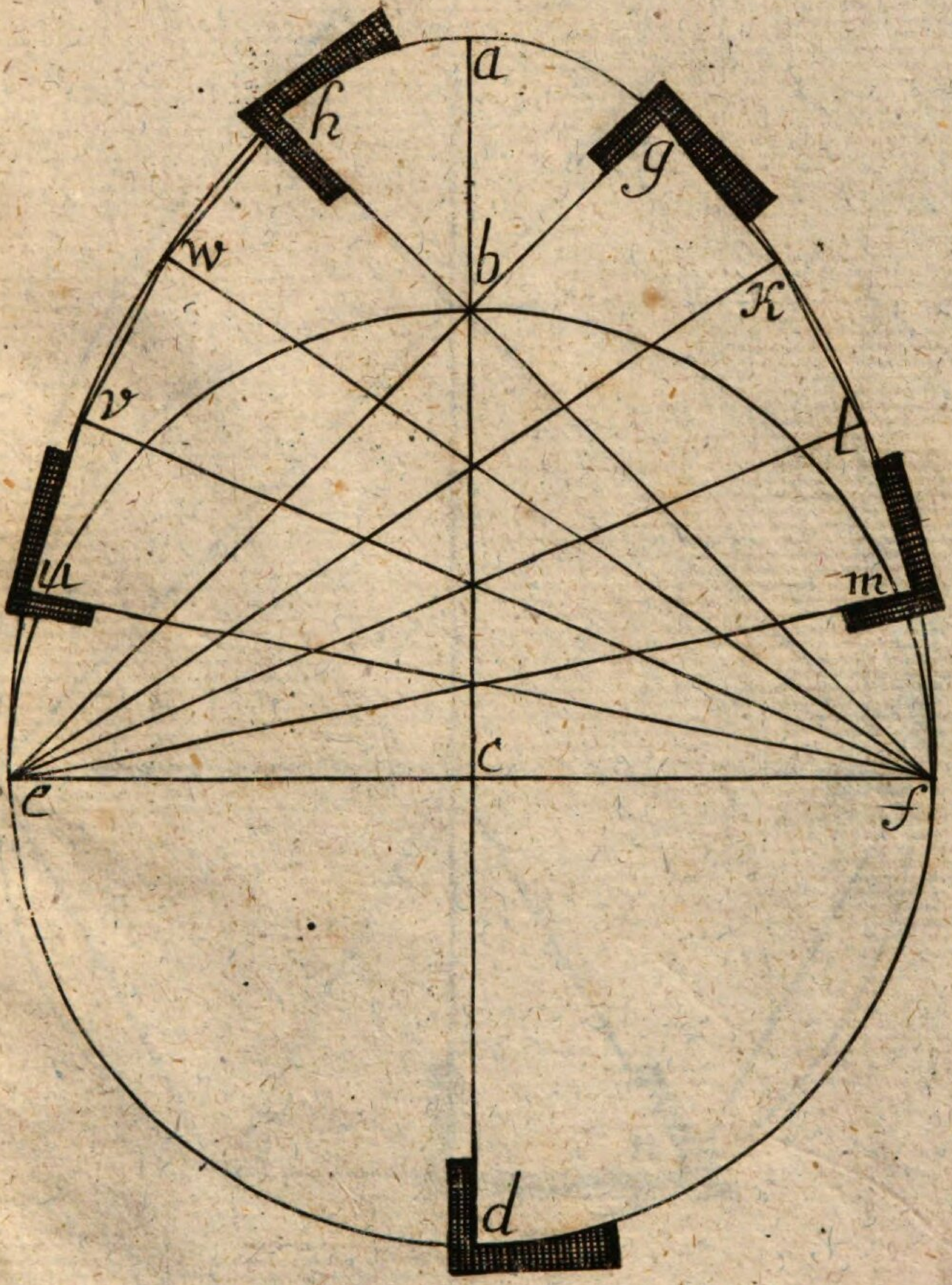
33tr Tafel.



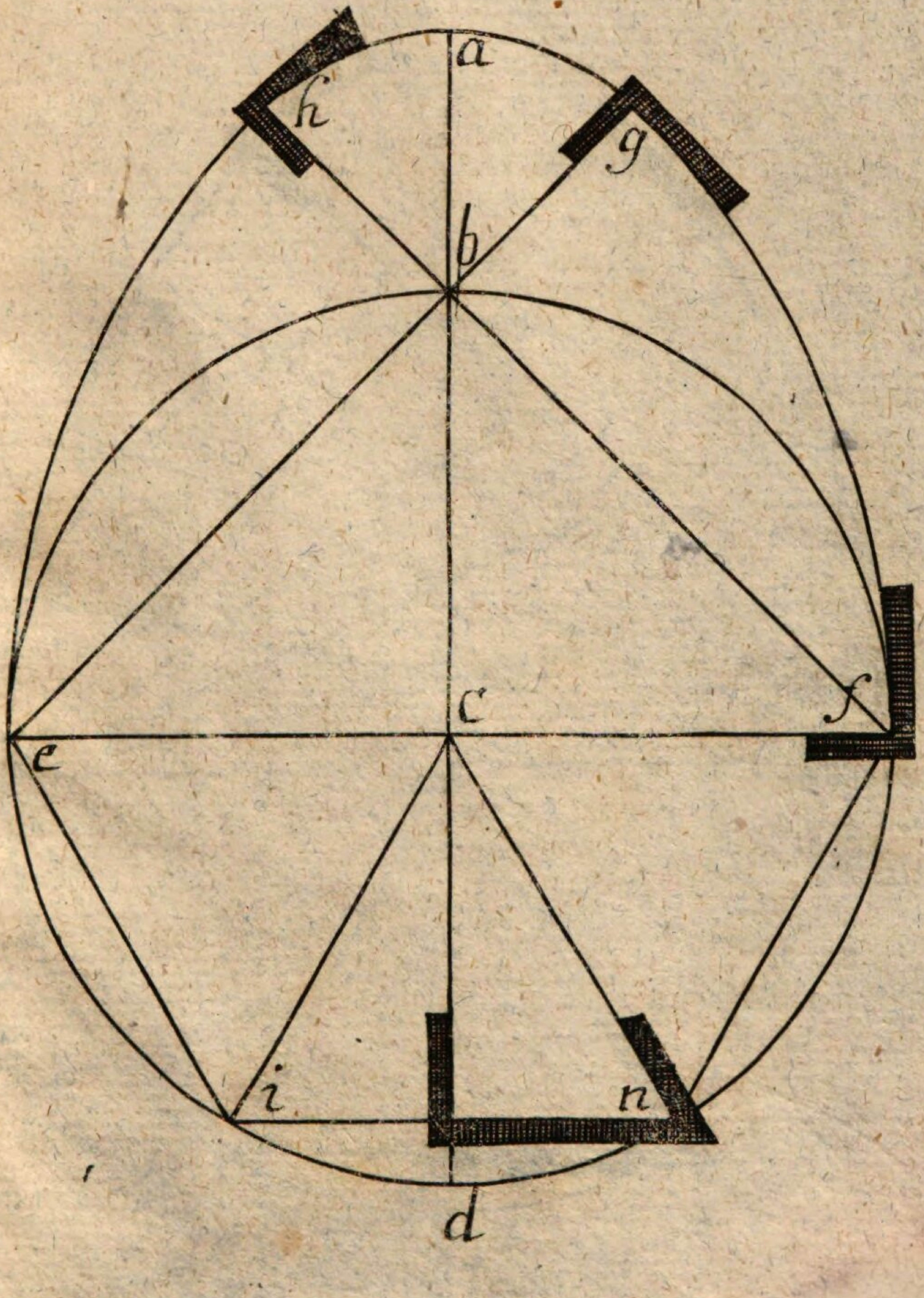
34te Tafel.



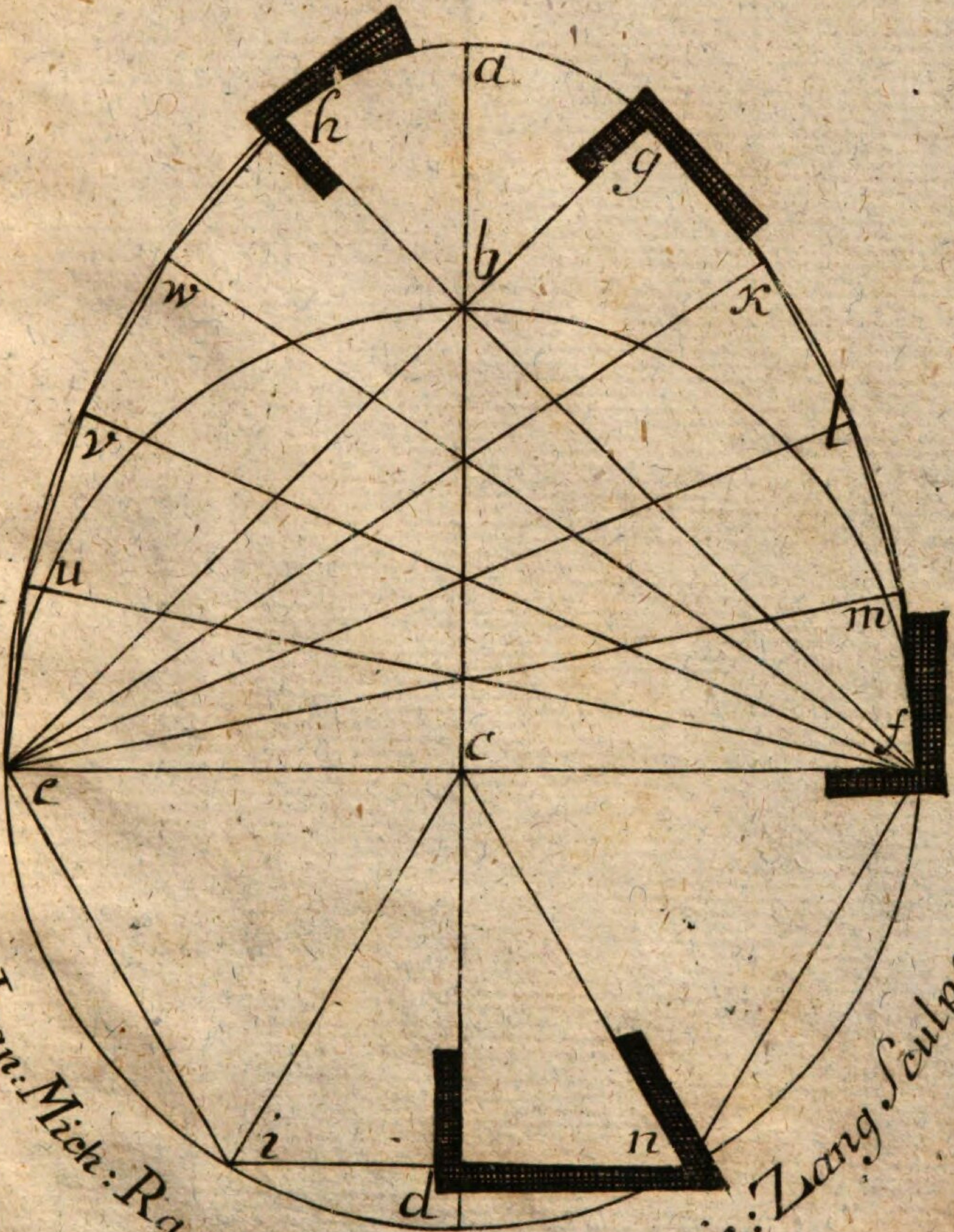
35tr Tafel



36tr Tafel.



37tr Tafel.



Ioan: Mich: Rasp delin: et Ioa: Henric: Zang Sculps: Maynstockheimens:

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Vollkommene Büttner- oder Küferlehre Diese enthält: Wie ein Faß zum Visiren kann aufgerissen werden ... sodann wie Weinhändler, Büttner und Kellerer verdorbene Weine wieder zurecht bringen, helle machen, und geringe verbessern können ...

Schweinfurth 1794

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- S 240
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11277874-2
VD18 14413906-003